

Pain

雑誌「パン」

(一社)日本パン技術研究所の製パン情報誌
～パンを作る人、パンを楽しむ人のための情報誌～
www.jibt.com

1号

第69巻 1号
January.2022



レースンチョコレートブレッド

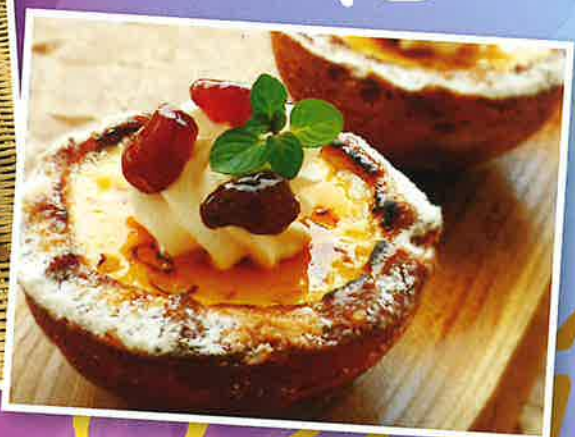


- 新製品開発報告〈開発レシピ紹介〉
(一社)日本パン技術研究所 本科100日コース 217期生
- JIBイベント 2月研究会のお知らせ
- パンの作り手側から覗く
お酒とのマリアージュ no.2
- リテイルペーカリーの新しい風 第21回

アルコール殺菌を
有効的に利用するため



レースンカスタードブレッド



パンブリュレ

Pain

Pain

雑誌「パン」

第69巻 1号 January 2022



JIB はみだし授業
アルコール殺菌を有効的に利用するために..... 4

新製品開発報告〈開発レシピ紹介〉
(一社)日本パン技術研究所 本科100日コース217期生..... 6

JIB イベント 2月研究会のお知らせ..... 8



パンの作り手側から覗くお酒とのマリアージュ no.2
ワインとフランスパン..... 9

リテールベーカリーの新しい風
第21回 次の10年を第二の創業と定めチャレンジ..... 12

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.81..... 16



ドイツからのパンだより (82)..... 18

日本の元気なパン屋さん
月日堂製パン..... 21

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
(株)J-オイルミルズ..... 24



カリフォルニア・レーズンレシピ
～カリフォルニア・レーズン パーキングセミナー2020 レシピ紹介～..... 26



100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

222期 2022年4月26日～8月2日

製パン技術基礎コース
2月7日受付開始

第41回 2022年5月9日～5月13日

(一社)日本パン技術研究所 TEL 03-3689-7571 FAX 03-3689-7574 www.jibt.com

Pain

雑誌「パン」

(一社)日本パン技術研究所の製パン情報誌
～パンを作る人、パンを楽しむ人のための情報誌～
www.jibt.com

2号

第69巻 2号
February, 2022



ブリオッシュ・オレザン～アルザスの香りと共に～



- 小豆・餡にまつわる歴史、餡作り
～幸福を呼ぶ小豆～
- てくてく訪問記
パンの原材料について尋ねてきました(8)



レザン ピスターシュ

100年前の「最新パン製造法」のレシピの復刻(1)
古生地を膨張源に使った「フランスパン」

Pain



JIB はみだし授業
100年前の「最新パン製造法」のレシピの復刻(1)
古生地を膨張源に使った「フランスパン」..... 4

小豆・餡にまつわる歴史、餡作り
～幸福を呼ぶ小豆～..... 10



てくてく訪問記 パンの原材料について尋ねてきました(8)
ミヨシ油脂(株)～人によし、社会によし、未来によし。..... 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.82..... 18



ドイツからのパンだより(83)..... 20

日本の元気なパン屋さん
ブーランジュリー セット..... 23



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
不二製油(株)..... 26

カリフォルニア・レーズンレシピ
～ベーカリー新製品開発コンテスト2021～..... 28

XX

100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

222期 2022年4月26日～8月2日

製パン技術基礎コース
2月7日受付開始

第41回 2022年5月9日～5月13日

(一社)日本パン技術研究所 TEL 03-3689-7571 FAX 03-3689-7574 www.jibt.com

Pain

(一社)日本パン技術研究所の製パン情報誌
～パンを作る人、パンを楽しむ人のための情報誌～
www.jibt.com

3号

第69巻 3号
March.2022



ティアラ・レーズン



- 【特別企画】ルッツ・ガイスラーの活動とその著書について
- パンの作り手側から覗く
お酒とのマリアージュ no.3



イースターにおすすめのサンドイッチ
～パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイディアより～

パン飲みを深夜まで行うための法的な手続について
深夜における酒類提供飲食店営業の届出

Pain

Pain

雑誌「パン」

第69巻 3号 March 2022



JIB はみだし授業

パン飲みを深夜まで行うための法的手続について

～深夜における酒類提供飲食店営業の届出～ 4

【特別企画】ルッツ・ガイスラーの活動とその著書について

～著書『Brotbackbuch Nr.4 Backen mit Sauerteig』の紹介～ 8



パンの作り手側から覗くお酒とのマリージュ no.3

パンとワインのテロワール考 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.83 18



ドイツからのパンだより (84) 20

日本の元気なパン屋さん

ホームベーカリー あんですMATOBA 23

原料メーカーから提案するパン・菓子製品

理研ビタミン (株) 26



カリフォルニア・レーズンレシピ&お知らせ

～ベーカリー新製品開発コンテスト～ 28

Pain

(一社)日本パン技術研究所の製パン情報誌
～パンを作る人、パンを楽しむ人のための情報誌～
www.jibt.com

雑誌「パン」

4号

第69巻 4号
April.2022



Lingots au raisin



●福原先生100日コース最後の授業 P.3

●新製品開発報告〈開発レシピ紹介〉

(一社)日本パン技術研究所 本科100日コース 217期生

●卒業研究報告〈要約〉

(一社)日本パン技術研究所 本科100日コース 218期生



La vigne rouge (赤い葡萄畑)

フランスパンが細長いのはなぜ？

Pain

Pain 雑誌「パン」

第69巻 4号 April 2022



JIB はみだし授業
フランスパンが細長いのはなぜ? 4

新製品開発報告〈開発レシピ紹介〉
(一社) 日本パン技術研究所 本科100日コース 217期生 8



卒業研究報告〈要約〉
(一社) 日本パン技術研究所 本科100日コース 218期生 11

てくてく訪問記 パンの原材料について尋ねてきました (9)
ピュラトスジャパン(株) ~ Food Innovation for Good 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.84 18



ドイツからのパンだより (85) 20

日本の元気なパン屋さん
さくらベーカリー 23



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
奥本製粉(株) 26

カリフォルニア・レーズンレシピ
~カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト 2021 ~ 28



福原先生100日コース最後の授業

去る3月7日、長年にわたり日本パン技術研究所(以下パン技研)の製パン技術教育コース(本科100日コース)の『膨張剤講義・膨張剤使用の蒸し物類実習』をご担当くださったオリエンタル酵母工業の福原英与(ふくはらひでよ)先生の最後の授業が行われました。

この授業は100日コース専門課程の後半に行われ、膨張剤の種類や効能についての講義を受けた後に蒸しパンで膨張剤の即効性や遅効性タイプを比較し、その効能を確認します。蒸し物以外にも甘食やスコーン等、膨張剤を使った焼き菓子の製造についても学びます。

福原先生は、パン技研が江戸川区西葛西へ移転する前の千駄ヶ谷時代の100日コース卒業生で、約20年の長きに渡りこの授業を担当し、福島訛りの優しい語り口で丁寧にご指導くださいました。今後、この授業は同じく担当の奥野先生と後任の橋本先生に引き継がれます。

福原先生の長年の熱意ある温かいご指導に心より感謝の意を表します。



研修生に指導をする
福原先生

授業の様子



実習製品



講評中の奥野先生



Pain

(一社)日本パン技術研究所の製パン情報誌
～パンを作る人、パンを楽しむ人のための情報誌～
www.jibt.com

雑誌「パン」

5号

第69巻 5号
May.2022



カボチャレーズンのしっとり食パン



- JIBニュース
杉浦英明先生、長年のご指導
ありがとうございました!!
- リテイルベーカリーの新しい風 第22回
- パンの作り手側から覗く
お酒とのマリアージュ no.4



カリフォルニアアンクッキー

健康を考えた菓子パンの提案

Pain

Pain

雑誌「パン」

第69巻 5号 May 2022



JIB はみだし授業

健康を考えた菓子パンの提案 4

JIB ニュース

杉浦英明先生、長年のご指導ありがとうございました!!

ルッツ・ガイスラー氏の著書『Brotbackbuch Nr.4 Backen mit Sauerteig』

日本語版出版に向けて予約開始! 7



リテイルベーカリーの新しい風

第 22 回 自由が丘のパンの激戦地で勝負 8

パンの作り手側から覗くお酒とのマリージュ no.4

パンとお酒の物語 12

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.85 16



ドイツからのパンだより (86) 18

日本の元気なパン屋さん

ベッカライ ブラウベルグ 21

原料メーカーから提案するパン・菓子製品

オリエンタル酵母工業 (株) 24



カリフォルニア・レーズン

製菓・製パン実演セミナー 26



「第4回リテイルアドバンスコース」受講生募集中!

21世紀のリテイルベーカリーを牽引する製パン技術者の育成を目的としています。

月1回×10日間で製パン理論、原材料学、製パン実技の伝統と最新を習得いただくコースです。

開催期間：2022年5月31日(火)～2023年3月28日(火) 全10回

受講料：会員企業 165,000 円(税込)、非会員 176,000 円(税込)

※ JIB WEB メンバーは会員価格でご参加いただけます。

詳細は日本パン技術研究所ホームページにてご確認ください。 www.jibt.com



Pain

(一社)日本パン技術研究所の製パン情報誌
～パンを作る人、パンを楽しむ人のための情報誌～
www.jibt.com

雑誌「パン」

6号

第69巻 6号
June.2022



ラムレーズン食パン



- 卒業研究報告〈要約〉
(一社)日本パン技術研究所 本科100日コース 219期生
- JIBニュース 6月研究会のお知らせほか
- てくてく訪問記
パンの原材料について尋ねてきました(10)



アールグレイズン

パン学校のコロナ対策

Pain

Pain

雑誌「パン」

第69巻 6号 June 2022



JIB はみだし授業

パン学校のコロナ対策

～結果重視の危機管理>リスクヘッジの積み重ね>効率は最後です～ 4

卒業研究報告〈要約〉

(一社)日本パン技術研究所 本科100日コース219期生 10



JIB ニュース

6月研究会のお知らせ

パン・アキモトのウクライナ避難民支援への取り組み 13

てくてく訪問記 パンの原材料について尋ねてきました (10)

(株)田中食品興業所 ～豊かな『食』のSupplier 15

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.86 18



ドイツからのパンだより (87) 20

日本の元気なパン屋さん

パン オルディネール 23

原料メーカーから提案するパン・菓子製品

(株)ADEKA 26



カリフォルニア・レーズン

製菓・製パン実演セミナー 28



100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

223期 2022年8月30日～12月6日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第42回 2022年9月12日～9月16日

(一社)日本パン技術研究所 TEL 03-3689-7571 FAX 03-3689-7574 www.jibt.com

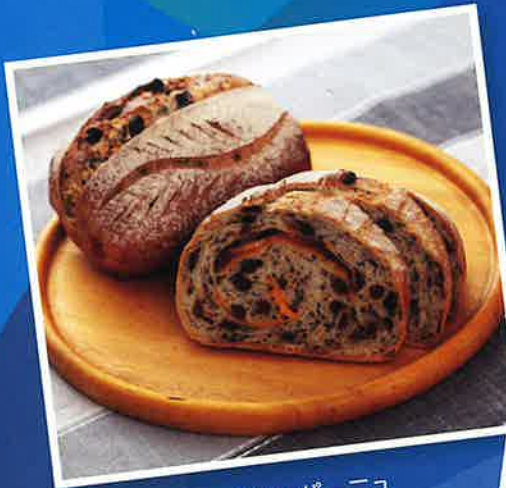
Pain

(一社)日本パン技術研究所の製パン情報誌
～パンを作る人、パンを楽しむ人のための情報誌～
www.jibt.com

雑誌「パン」

7号

第69巻 7号
July.2022



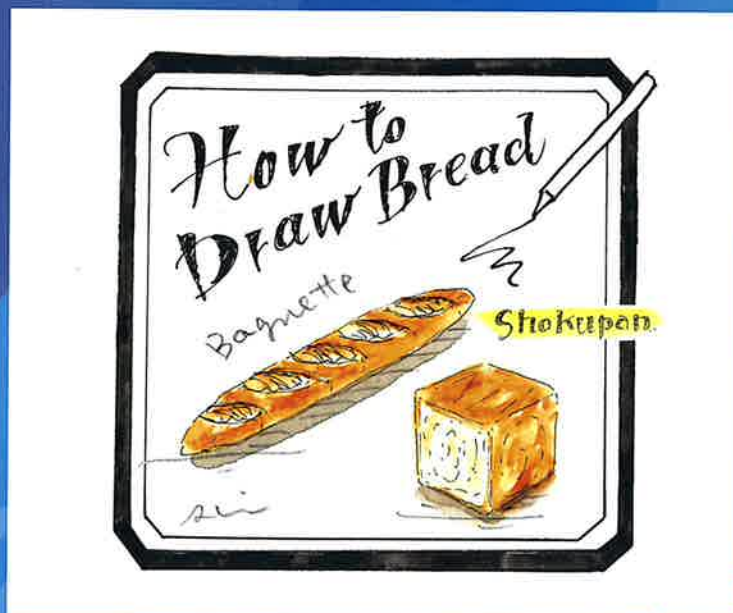
胡麻とレーズンのカンパーニュ



カリフォルニア・レーズンサンド



●最終回 パンの作り手側から覗く
お酒とのマリアージュ no.5
商品開発の視点で



パンのある生活 秋山洋子

マーケティングと商品開発のお話(前編)

Pain

Pain

雑誌「パン」

第69巻 7号 July 2022



JIB はみだし授業
マーケティングと商品開発のお話（前編）..... 4

最終回 パンの作り手側から覗くお酒とのマリージュ no.5
商品開発の視点で 10



パンのある生活 No.12
「パンのイラストの描き方」..... 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.87 16

ドイツからのパンだより（88） 18



日本の元気なパン屋さん
魔法のコッペンパ 23

©2022 agra Veranstaltungs GmbH

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
ミヨシ油脂（株）..... 26



カリフォルニア・レーズン
製菓・製パン実演セミナー 28

XX

100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

223期 2022年8月30日～12月6日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第42回 2022年9月12日～9月16日

（一社）日本パン技術研究所 TEL 03-3689-7571 FAX 03-3689-7574 www.jibt.com

Pain

(一社)日本パン技術研究所の製パン情報誌
～パンを作る人、パンを楽しむ人のための情報誌～
www.jibt.com

8号

第69巻 8号
August.2022



ミルクレーズンにひとくち惚れ



●JIBイベント

第13回 発酵種アドバンスコースの報告と
第14回募集のお知らせ

●JIBニュース

100日コース/基礎課程の授業担当が変わりました!!
～竹谷光司氏による「パンの歴史」の講義始まる～

8月研究会のお知らせ



Raisin feuille

100年前の「最新パン製造法」のレシピの復刻(2)
水種を使った「イギリスパン」と
乾燥酵母を使った「ブリオッシュ」

Pain

Pain

雑誌「パン」

第69巻 8号 August 2022



JIB はみだし授業
100年前の「最新パン製造法」のレシピの復刻(2)
水種を使った「イギリスパン」と乾燥酵母を使った「ブリオッシュ」..... 4

JIB イベント
第13回 発酵種アドバンスコースの報告と第14回募集のお知らせ..... 10



JIB ニュース
100日コース / 基礎課程の授業担当が変わりました!!
～竹谷光司氏による『パンの歴史』の講義始まる～
8月研究会のお知らせ..... 13

てくてく訪問記 パンの原材料について尋ねてきました(11)
(株)はくばく ～Staple Foods Frontier..... 15



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.88..... 18

ドイツからのパンだより(89)..... 20

日本の元気なパン屋さん
ブーランジェリーカズ..... 23



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
千葉製粉(株)..... 26

第30回 カリフォルニア・レーズン
ベーカリー新製品開発コンテスト 結果発表..... 28



100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

223期 2022年8月30日～12月6日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第42回 2022年9月12日～9月16日

Pain

(一社)日本パン技術研究所の製パン情報誌
～パンを作る人、パンを楽しむ人のための情報誌～
www.jibt.com

雑誌「パン」

9号

第69巻 9号
September.2022



ミルクレーズンにひとくち惚れ



レザンフィーユ



- JIBニュース
日本パン技術研究所が
「WEB教育コース」を始めます!! P.3
- 新連載 健康系の素材「大麦」と「パン」(前編)



リテイルベーカリーの新しい風
Len -Local Speciality Factory-



パンを“もっと”楽しむ
12ヶ月のアイデア

マーケティングと商品開発のお話(後編)

Pain

雑誌「パン」

第69巻 9号 September 2022



JIB はみだし授業
マーケティングと商品開発のお話（後編）..... 4

新連載 健康系の素材「大麦」と「パン」（前編）
ー大麦の素材としての特徴・性状と栄養機能性についてー..... 10



リテイルベーカリーの新しい風
第23回 「Made in Local」で地域の元気に貢献..... 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.89..... 18



ドイツからのパンだより（90）..... 20

日本の元気なパン屋さん
プーランジェリー粉桜..... 23



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
ピュラトスジャパン（株）..... 26

カリフォルニア・レーズンレシピ
～カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト2022～..... 28



日本パン技術研究所が WEB教育コースを始めます!!



（一社）日本パン技術研究所が、「パン食普及協議会」支援のもと開発した『リテイルベーカリー製パン技術WEB教育コース』が2022年9月からスタートします！

資格認定制度あり 資格認定試験合格者は
JIB Certified Retail Bakerに認定します

*詳細は日本パン技術研究所ホームページでご確認ください
www.jibt.com



Pain

(一社)日本パン技術研究所の製パン情報誌
～パンを作る人、パンを楽しむ人のための情報誌～
www.jibt.com

10号

第69巻10号
October, 2022

雑誌「パン」



レーズンとチーズの
キャラメリゼ
～オレンジの香りとともに～



ガトーショコララムレーズンサンド

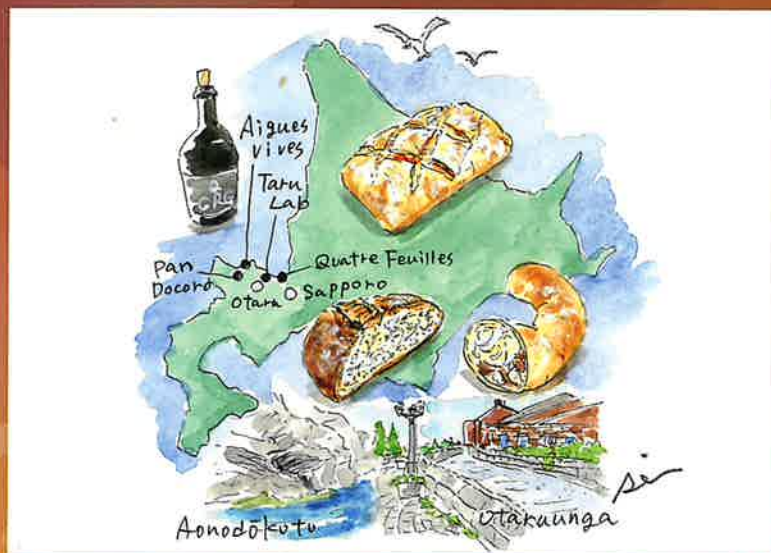


●卒業研究報告書(要約)

(一社)日本パン技術研究所 本科100日コース220期生

●てくてく訪問記

パンの原材料について尋ねてきました(12)



パンのある生活 秋山洋子

パン・ド・ロゼヴとは?
そして日本における普及の軌跡

Pain

雑誌「パン」

第69巻 10号 October 2022



JIB はみだし授業
パン・ド・ロゼヴとは？
そして日本における普及の軌跡 4

卒業研究報告〈要約〉
(一社)日本パン技術研究所 本科100日コース220期生 10



てくてく訪問記 パンの原材料について尋ねてきました (12)
(株)J-オイルミルズ ～Joy for Life 食で未来によるこびを 13

パンのある生活 No.13
「パン旅～小樽編」 16

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.90 18



ドイツからのパンだより (91) 20

日本の元気なパン屋さん
カトルフィーユ アトリエ ゼニバコ 23

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
日仏商事 (株) 26



カリフォルニア・レーズンレシピ
～カリフォルニア・レーズン ベーカーリー新製品開発コンテスト2022～ 28



100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

224期 2023年1月10日～4月18日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第43回 2023年1月30日～2月3日

Pain

(一社)日本パン技術研究所の製パン情報誌
～パンを作る人、パンを楽しむ人のための情報誌～
www.jibt.com

雑誌「パン」

11号

第69巻11号
November.2022



レザン エリブラン ～和の香り～



- 健康系の素材「大麦」と「パン」(中編)
ーもち大麦粉の製パン特性についてー

- 新連載 美食と長寿の島 サルデーニャの風



バンドレザン ヴィオレ

100日コース課題研究の詳細

Pain

雑誌「パン」



第69巻 11号 November 2022



JIB はみだし授業
100日コース課題研究の詳細 4

健康系の素材「大麦」と「パン」(中編)
ーもち大麦粉の製パン特性についてー 8



新連載 美食と長寿の島 サルデーニャの風
ー第1回 ロゼワインとパンの絵教室ー 12

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.91 16

ドイツからのパンだより (92) 18



日本の元気なパン屋さん
パンの店 チャーリー 21

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
ピュラトスジャパン (株) 24



カリフォルニア・レーズンレシピ
～カリフォルニア・レーズン ベーカーリー新製品開発コンテスト 2022～ 26



100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

224期 2023年1月10日～4月18日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第43回 2023年1月30日～2月3日

Pain

(一社)日本パン技術研究所の製パン情報誌
～パンを作る人、パンを楽しむ人のための情報誌～
www.jibt.com

雑誌「パン」

12号

第69巻12号
December.2022



エキソチック・レザン



恋するレーズン ～酸味とのマリアージュ～

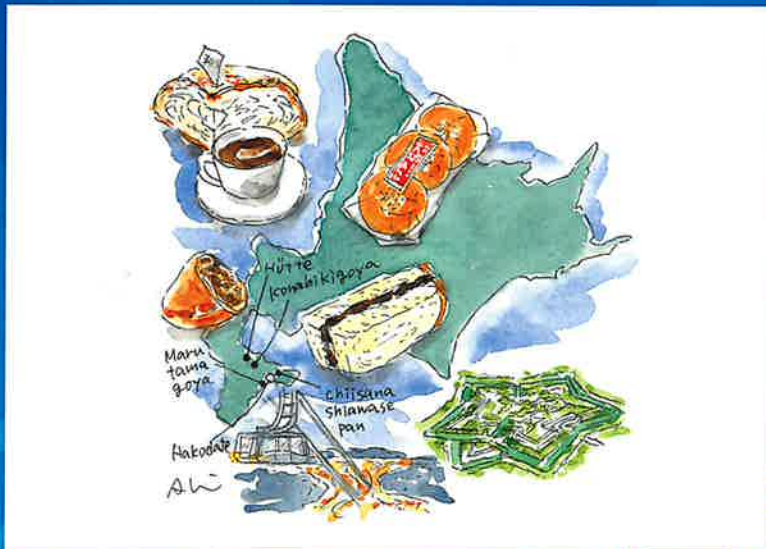


●卒業研究報告〈要約〉

(一社)日本パン技術研究所 本科100日コース221期生

●JIBイベント 第13回冷凍生地アドバンスコース 受講生募集のお知らせ

●リテールベーカリーの新しい風 第24回



パンのある生活 秋山洋子

使っている原材料は安全ですか？
原材料サプライヤーの管理と評価

Pain

