

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」

1号

第70巻1号
January, 2023



トリオドゥレザン



●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222期生

●最終回 健康系の素材「大麦」と「パン」(後編)

●てくてく訪問記

パンの原材料について尋ねてきました(13)



泡盛珈琲 Raisins

発酵種中の微生物は
どこからきている??

Pain

Pain

雑誌「パン」

第70巻 1号 January 2023



JIB はみだし授業
発酵種中の微生物はどこからきている? 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 222 期生 8



最終回 健康系の素材「大麦」と「パン」(後編)
ー国産もち大麦粉の製パン性とトレンドー 12

てくてく訪問記 パンの原材料について尋ねてきました (13)
理研ビタミン(株) ~天然物の有効利用を図る 17

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.93 20



ドイツからのパンだより (94) 22

日本の元気なパン屋さん
石窯・天然酵母パン アンリエット 25

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
(株) 田中食品興業所 28



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 ~ 30



100 日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

225 期 2023 年 4 月 25 日 ~ 8 月 1 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

(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」

2号

第70巻2号
February.2023



京抹茶のツヤヤカレーズン



- JIBイベント
第3回JIB WEBメンバー限定講習会開催の報告
- 美食と長寿の島 サルデーニャの風



大地の恵み

「黒い小麦粉って、美味しいの?」「その5」

Pain

Pain

雑誌「パン」

第70巻 2号 February 2023



JIB はみだし授業

「黒い小麦粉って、美味しいの？」【その5】

～高灰分粉の深くて未だに不明瞭な部分の本質を探ります～ 4

JIB イベント

第 3 回 JIB WEB メンバー限定講習会開催の報告 10



美食と長寿の島 サルデーニャの風

— 第 2 回 3000 年の歴史、古代ブドウ品種ヴェルナッチャ・ディ・オリスターノ — 12

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.94 18



ドイツからのパンだより (95) 20

日本の元気なパン屋さん

ドレス ミタ マサキ ラボ 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

～カリフォルニア・レーズン バーカ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

225 期 2023 年 4 月 25 日～8 月 1 日

製パン技術基礎コース
2月より受付開始

第 44 回 2023 年 5 月 8 日～5 月 12 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

3号

第70巻3号
March.2023

雑誌「パン」



●JIBニュース

書籍「ヨハン フェラン氏による スペイン製パン」2月14日発行のお知らせ

●てくてく訪問記

パンの原材料について尋ねてきました(14)

●リテイルベーカリーの新しい風 第25回



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入賞作品

日本食品標準成分表2020年版(八訂)
改訂のポイントとパン類について

Pain

Pain

雑誌「パン」

第70巻 3号 March 2023



JIB はみだし授業
日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）
～改訂のポイントとパン類について～ 4

JIB ニュース
書籍「ヨハン フェラン氏による スペイン製パン」2月14日発行のお知らせ 8



てくてく訪問記 パンの原材料について尋ねてきました（14）
ソントンホールディングス（株）～おいしさで世界をもっと笑顔に 9

リテイルベーカリーの新しい風
第25回「世界一の技術と情熱でお客様に寄り添う」 12

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.95 16



ドイツからのパンだより（96） 18

日本の元気なパン屋さん
ラ ブランジェ リシェ 21



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
ミヨシ油脂（株） 24

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～ 26



100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

225期 2023年4月25日～8月1日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第44回 2023年5月8日～5月12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

4号

第70巻4号
April.2023

雑誌「パン」



お芋とレーズンのスペシャルパイ



- 【特別企画】
科学的に理解したい小麦粉のかび毒のリスク
- 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 223期生
- JIBイベント 2023モバックショウ共同出展報告
- プロから学ぶ製パン講座
～ヨハン フェラン氏によるスペイン製パン～



カリフォルニア・レーズンタルト

日本パン技術研究所での
約3年半の勤務を振り返って(1)

Pain

Pain

雑誌「パン」

第70巻 4号 April 2023



JIB はみだし授業

日本パン技術研究所での約3年半の勤務を振り返って (1)

～主として補佐についた授業の紹介～ 4

【特別企画】

科学的に理解したい小麦粉のかび毒リスク 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 223 期生 12



JIB イベント

2023 モバクション共同出展報告 14

プロから学ぶ製パン講座

～ヨハン フェラン氏によるスペイン製パン～ 16



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.96 18

ドイツからのパンだより (97) 20

日本の元気なパン屋さん

パンも大谷 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

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

225 期 2023 年 4 月 25 日～8 月 1 日

製パン技術基礎コース

受講生募集中

第 44 回 2023 年 5 月 8 日～5 月 12 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

5号

第70巻5号
May.2023

雑誌「パン」



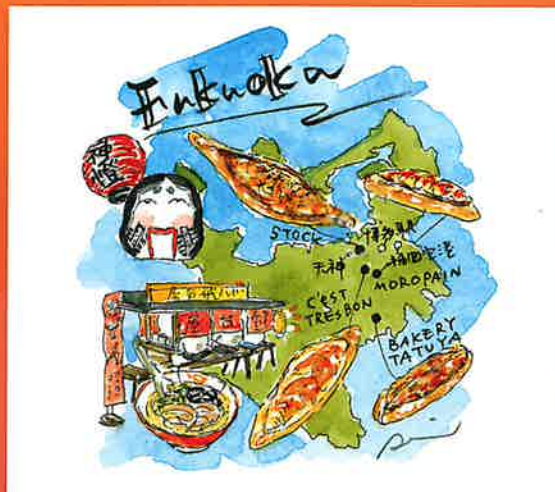
グリル野菜とレーズンの
ピザとライ麦パン



カリフォルニア・レーズンブレッド



- JIBニュース
「第5回リテイルアドバンスコース」
受講生募集のお知らせ P.3
大瀧進也講師、退職のお知らせ P.9
- 【特別企画】
「発酵種とパン～科学から応用まで～」発刊に寄せて
- プレミックスの概要



パンのある生活 秋山洋子
「パン旅～福岡市内編」

日本パン技術研究所での
約3年半の勤務を振り返って(2)

Pain



JIB はみだし授業

日本パン技術研究所での約3年半の勤務を振り返って (2)

～主として補佐についての授業の紹介～ 4

JIB ニュース

大瀧進也講師、退職のお知らせ 9

【特別企画】



「発酵種とパン～科学から応用まで～」発刊に寄せて 11

プレミックスの概要 14

パンのある生活 No.15

「パン旅～福岡市内編」 18

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.97 20



ドイツからのパンだより (98) 22

日本の元気なパン屋さん

ベーカリータツヤ 25

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) 28



カリフォルニア・レーズン

製菓・製パン実演セミナー 30



「第5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：2023年5月30日(火)～2024年3月26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

6号

第70巻6号
June.2023

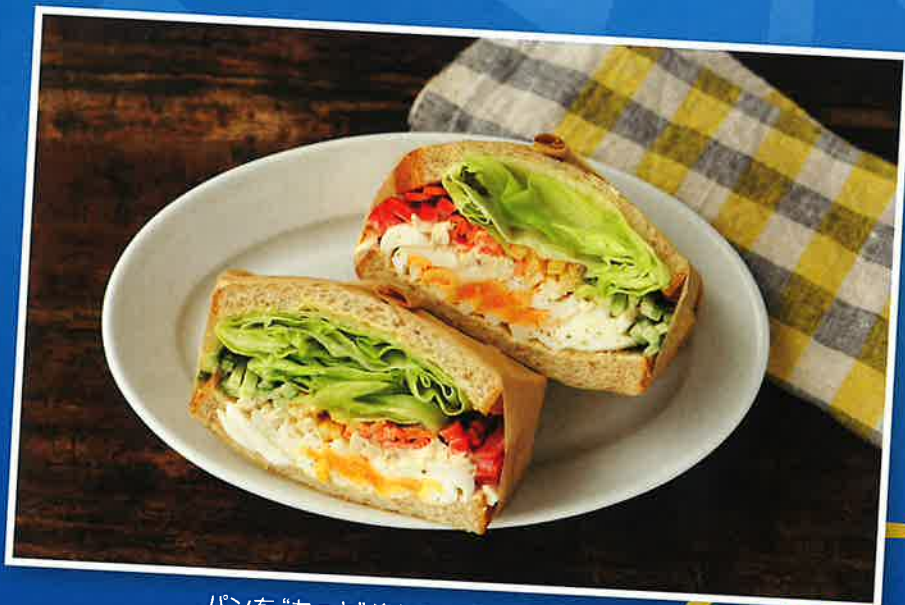
雑誌「パン」



ラムレーズン フレンチブレッド



- JIBニュース
6月研究会のお知らせ
- リテイルベーカリーの新しい風 第26回
- 美食と長寿の島 サルデーニャの風 第3回



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア
たまごとチキンの彩りサラダサンド

「パン」
パン技研2023年度の
研究課題について

Pain

Pain

雑誌「パン」

第70巻 6号 June 2023



JIB はみだし授業
パン技研 2023 年度の研究課題について 4

JIB ニュース
6月研究会のお知らせ 6



リテールベーカリーの新しい風
第26回「女性初の日本代表を育てた仕事人」 8

美食と長寿の島 サルデーニャの風
— 第3回 ブドウの記憶という名の美しいワイン — 12

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.98 16



ドイツからのパンだより (99) 18

日本の元気なパン屋さん
もちよりぱん SAMBA 20

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
(株) ADEKA 24



カリフォルニア・レーズンレシピ&お知らせ 26



100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

226期 2023年9月5日～12月12日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第45回 2023年9月25日～9月29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」

7号

第70巻7号
July.2023



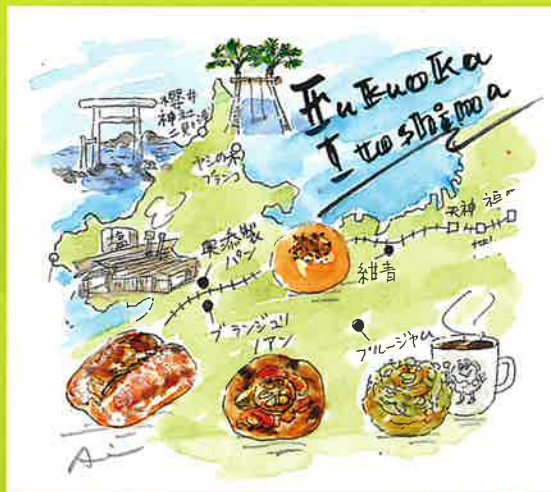
三日月型のレーズンゼリー



カリフォルニア・フロマージュ・レザン



- 【特別企画】
残留農薬が心配ですか？安全を守る制度を解説
- てくてく訪問記
パンの原材料について尋ねてきました(15)



パンのある生活 秋山洋子
「パン旅～福岡郊外&糸島編」

日本最大の小麦生産地の ベーカリー事情

Pain

Pain 雑誌「パン」

第70巻 7号 July 2023



JIB はみだし授業
日本最大の小麦生産地のベーカリー事情 4

【特別企画】

残留農薬が心配ですか？ 安全を守る制度を解説 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（15）
横山製粉（株） ～ 一步、一穂、北の大地から 15



パンのある生活 No.16
「パン旅～福岡郊外&糸島編」 18

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.99 20



©Zentralverband

ドイツからのパンだより（100） 22

日本の元気なパン屋さん
(株) 満寿屋商店 麦音 25

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
月島食品工業（株） 29



カリフォルニア・レーズンレシピ
～過去のコンテスト入賞製品の紹介～ 32



100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

226期 2023年9月5日～12月12日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第45回 2023年9月25日～9月29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

8号

第70巻8号
August.2023

雑誌「パン」

食物繊維を摂取しよう2



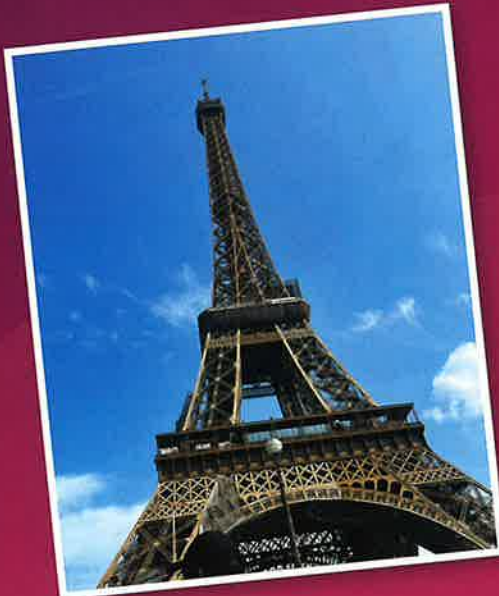
フロマーージュレーズンショコラ



色彩レーズン ～バニラの香りと共に～



- 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 224期生
- パリの今がわかる！ ブーランジュリー紀行
- パン・フランセの資料室/
仁瓶利夫氏のアトリエを訪ねて



パリの今がわかる！
ブーランジュリー紀行

Pain

Pain

雑誌「パン」

第70巻 8号 August. 2023



JIB はみだし授業
食物繊維を摂取しよう2 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 224 期 6



パリの今がわかる！ ブーランジュリー紀行 11

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.100 16

ドイツからのパンだより (101) 18



日本の元気なパン屋さん
はるこまベーカリー 21

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
千葉製粉（株） 24

第31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 26



パン・フランセの資料室 / 仁瓶利夫氏のアトリエを訪ねて 28



100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

226期 2023年9月5日～12月12日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第45回 2023年9月25日～9月29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70巻9号
September.2023



フロマージュレーズンショコラ



色彩レーズン ～バニラの香りと共に～



- JIBニュース
9月研究会のお知らせ
第15回発酵種アドバンスコース受講生募集のお知らせ
- リテイルベーカリーの新しい風 第27回



パンのある生活 秋山洋子
「パン旅～福岡・北九州編」

WEBコースで
ビジネスを活性化
しませんか？

Pain

Pain

雑誌「パン」

第70巻 9号 September. 2023



JIB はみだし授業
WEB コースでビジネスを活性化しませんか? 4

JIB ニュース①
9月研究会のお知らせ 9



JIB ニュース②
第 15 回発酵種アドバンスコース受講生募集のお知らせ 10

リテールベーカリーの新しい風
第 27 回「パンとコーヒーの二刀流で新文化を切り拓く」 12

パンのある生活 No.17
「パン旅～福岡・北九州編」 16



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイディア vol.101 18

ドイツからのパンだより (102) 20

日本の元気なパン屋さん
ブルーランジェリー・アベック・ル・パン 23



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
ユニテックフーズ (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 2023 ～ 28

XX

100日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

227期 2024年1月9日～4月16日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第45回 2023年9月25日～9月29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」

10号

第70巻10号
October.2023



オレンジ香るショコラレザン



ラムレーズン&バターのプリオッシューフーガス
～プレッツェルガルツとチエダーを添えて～



●JIBイベント

JIB WEBメンバー限定講習会開催の報告
CDM日本代表選手応援講習会開催の報告

●【特別企画／シリーズその3】

食の安全・もっとも警戒すべき微生物による食中毒

●美食と長寿の島 サルデーニャの風 第4回



CDM日本代表選手
応援講習会より
梅谷誠吾氏の飾りパン

100年前の「最新パン製造法」のレシピの復刻(3)
江川酒粕由来の
乾燥酵母を使った「玄米パン」

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(3)
江川酒酒粕由来の乾燥酵母を使った「玄米パン」..... 4

JIB イベント①
JIB WEB メンバー限定講習会開催の報告..... 8



JIB イベント②
CDM 日本代表選手応援講習会開催の報告
～100日コース卒業生・梅谷誠吾氏の活躍～..... 9

【特別企画／シリーズその3】
食の安全・もっとも警戒すべき微生物による食中毒..... 10

美食と長寿の島 サルデーニャの風
— 第4回 カンノナウの大地、ドルガーリ村での運命の出会い —..... 14



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.102..... 20

ドイツからのパンだより (103)..... 22

日本の元気なパン屋さん
ユニバーサルバイクスアンドカフェ..... 25

原料メーカーから提案するパン・菓子製品
(株) ニップン..... 28



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2023～..... 30

発酵種の 未来を語る



ステファン・カペル

ピュラトス本社 研究開発部ディレクター 発酵種担当

2023
10/23 (月)

14:00～16:30

会場：日本パン技術研究所

DIVERSITY
SUSTAINABILITY
WELLNESS



10月23日研究会
の詳細情報は、日
本パン技術研究所
ホームページにて

▼詳細はこちらから



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

11号

第70巻11号
November.2023

雑誌「パン」



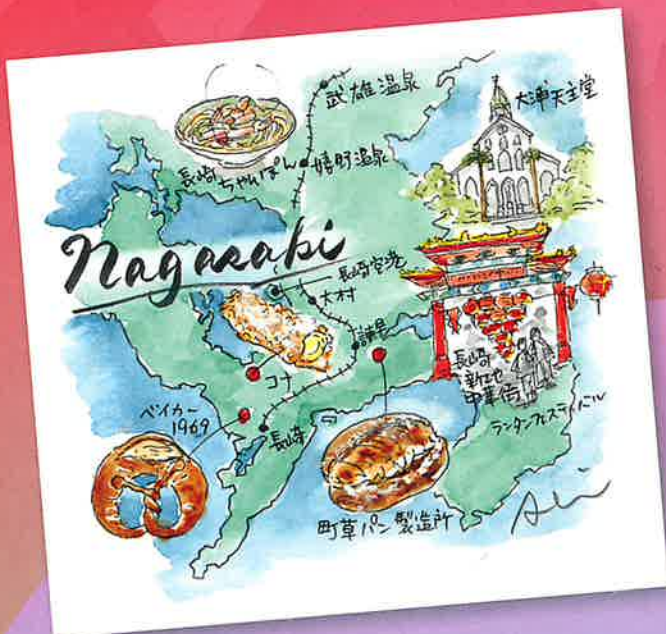
イスパハン・レザン
— スモーキーな香りを纏わせて —



抹茶ショコラレザン



- てくてく訪問記
パンの原材料について尋ねてきました(16)
- あんこの可能性



パンのある生活
秋山洋子
「パン旅～長崎編」

ICEアプローチを
活用した食品安全活動

Pain

Pain

雑誌「パン」

第70巻 11号 November. 2023



JIB はみだし授業
ICE アプローチを活用した食品安全活動 4

てくてく訪問記
パンの原材料について尋ねてきました (16)
ノボザイムズ ジャパン(株) ~ Rethink Tomorrow 9



あんこの可能性 12

パンのある生活 No.18
「パン旅～長崎編」 16



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.103 18

ドイツからのパンだより (104) 20

日本の元気なパン屋さん
ブーランジェリー・コナ 23



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
日清製粉 (株) 27

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 2023～ 30

植物由来の力で、牛乳と卵のおいしさを表現した
チルド用の植物性カスタードクリーム*

プラボカスター/MB

ココナッツミルクパウダーや豆乳を加えた、
バニラ香るカスタード風クリームです。

※乳製品と卵を使用していません。

CERTIFIED BY
VEGAN
VEGEPROJECT.ORG

この製品はRSPOMB認証製品です。



月島食品工業株式会社

東京都江戸川区東葛西 3-17-9 本社営業部 TEL03-3686-1221

Poff 製品の詳しい情報はこちら→



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70巻12号
December, 2023



レーズンの宝箱 ～スパイスをつめ込んで～



- JIBニュース 12月・1月研究会のお知らせ
- 【特別企画 / シリーズその4】
食の安全とHACCP 繰り返し読みたい手引書
- てくてく訪問記
パンの原材料について尋ねてきました(17)
- リテイルベーカリーの新しい風 第28回



レーズンぎゅうっと モーモー食パン

「中温度帯での「晩発酵」による
パン作りの特徴

Pain

Pain

雑誌「パン」

第70巻 12号 December, 2023



JIB はみだし授業
「中温度帯での一晚発酵」によるパン作りの特徴 4

JIB ニュース
12月・1月研究会のお知らせ 7

【特別企画／シリーズその4】
食の安全と HACCP 繰り返し読みたい手引書 8



てくてく訪問記
パンの原材料について尋ねてきました (17)
横山香料(株) ～明日の食を豊かに彩る 13

リテイルベーカリーの新しい風
第28回「新業態で新たな世界観を提案する大東製糖の挑戦」 16



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.104 20

ドイツからのパンだより (105) 22

日本の元気なパン屋さん
ビストロベーカリー タツミ 25



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
(株) 田中食品興業所 28

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 2023～ 30