

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71巻7号
July.2024



パネトーネ・サラート



マリアージュ・ドゥ・レザン

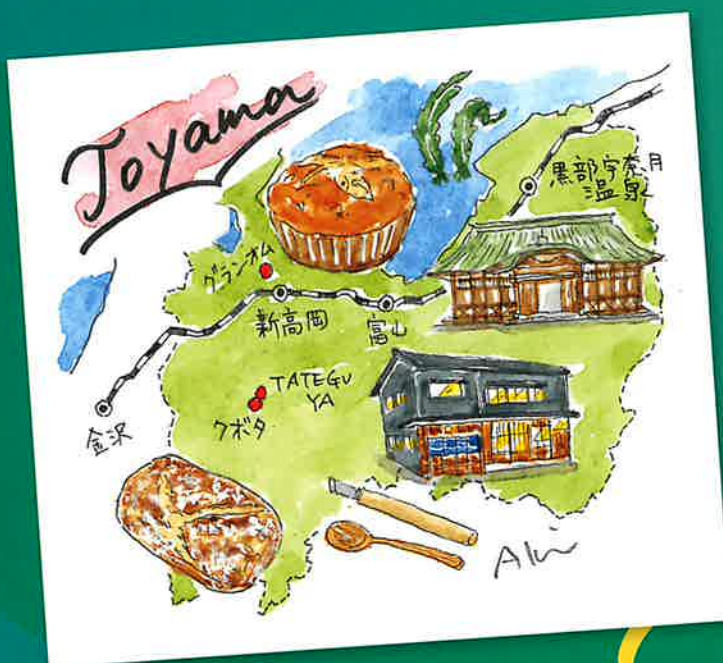


●【特別企画 / シリーズその7】

添加物の無添加・不使用表示 ガイドライン守り誤認を防ぐ

●リテイルベーカリーの新しい風 第30回

酒種についてのお話



パンのある生活
秋山洋子
「パン旅～北陸・富山編」

Pain

Pain

雑誌「パン」

第71巻 7号 July, 2024



JIB はみだし授業
酒種についてのお話 4

【特別企画／シリーズその7】
添加物の無添加・不使用表示 ガイドライン守り誤認を防ぐ 8



リテールベーカリーの新しい風
第30回「パンづくりの王道を究め地域の縁側に」 12

パンのある生活 No.22
「パン旅～北陸・富山編」 16



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.111 18

ドイツからのパンだより (112) 20

日本の元気なパン屋さん
ベーカーズハウスクボタ 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 パネットーネセミナー
～東海パネットーネ倶楽部コラボレーション～ 28

酒種についてのお話

一般社団法人日本パン技術研究所 製パン技術教育事業部 安藤 慎一

古来より日本では酵母を用いた発酵食品の歴史が長く、今では私たち人間の生活に深く関わっているものです。そもそも発酵とは、微生物がエネルギーを得るための反応であり、同時に人間にとって有益な物質を得ることであります。そして、この微生物の作用を利用した食品が発酵食品であり、例えば漬物（ぬか漬けなど）や納豆、塩辛などが、発酵飲料としては日本酒、ビール、ワイン、焼酎など、発酵調味料では醤油、味噌、酢、みりんなどいずれもその地域の気候風土に合うように工夫改良され、地域独自の食文化として根付いています。

パンもちろん発酵食品であり現在ではパン用酵母が工業的に生産され、それに伴ってパンの大量生産や品質の安定化が実現されていますが、それ以前はパンの製造にビールやワイン醸造の副産物である発酵物を用いたり、小麦粉、ライ麦粉などに水を混合し発酵させた発酵種が利用されていました。世界では発酵種としてホップス種、ルヴァン、パネトーネ種、ライサワー種などがあり、現在も世界中で広く使用されており、日本においても日本人の嗜好に合わせた酒種を使用したパンが古くから製造されています。

パンが日本に伝わったのは安土桃山時代にポルトガル船が種子島に漂着し、鉄砲の伝来とともに伝わったといわれています。しかしその後、江戸時代に入ると禁教令や鎖国の影響で全国的に広まることはありませんでした。同時代末期には開国により欧米諸国との貿易が本格的に始まり、長崎や横浜、神戸などの港でベーカリーが誕生しました。なおこの時代には、ホップの煮汁を使った発酵種であるホップス種が使われていたといわれています。そして明治時代に入ると日本人によるベーカリーも誕生してきます。当時、日本国内でホップを入手することが困難だったため明治7年に東京・銀座の木村屋總本店が米と麴と水から種をつくる酒饅頭をヒントとし、パンの発酵に利用可能な酒種（発酵種）を開発します。やがてそれが酒種あんぱんとして発売され、昭和に入ってからパンは急速に日本全国に広まっていきます。

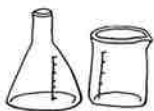
以来酒種は、麴と酵母の発酵によってつくられるフルーティーな香りを特徴とする日本独自の発酵種として定着してきましたが、最近では酒種以外にも果物や穀物から起こした自家培養発酵種を使用した製品も多く製造されており、現在では多種多様な発酵種を使用したパンが店頭に並んでいます。

また2019年以降、新型コロナウイルス感染症の流行により、日本国内のベーカリーではパンの個包装や製品カバー設置など飛沫感染防止の動きが広がりました。現在は、このような感染防止対策の実施判断は店側に委ねられていますが、コロナが収束に向かっている（と信じて）2024年現在でも個包装を継続しているベーカリーはまだまだあるかと思えます。しかし、個包装については飛沫防止や衛生面での効果がある反面、パンを冷まして袋詰めをするという手間がかかります。これは特にリテイルベーカリーにとって生産性の低下に直結します。また、粗熱が残っている状態で包装すると場合によっては袋内の水蒸気によって食感の変化が起こりうるかもしれません。包装用ボードン袋（防曇袋）の開発も進んでいるようです。

「個包装する・しない」に関しては店舗での判断とはなりますがそれぞれにメリット、デメリットがあるのでどちらが良いとは現状ではいえません。ですが、個包装するメリットにフォーカスするとその一つに酒種を用いたパンが挙げられます。酒種を用いたパンの最大の特徴は麴由来の香りにあります。包装することによって封を開けるまでその特徴ある香りを維持できるという個包装の持つメリットに適したパンと考えます。一方で酒種の種起こし、種継ぎによる手間、安定性に難点があるので、実際に酒種を用いたパンを製造しているベーカリーはそれほど多くはありません。

そもそも酒種とはどのような発酵種でどのように作るのでしょうか。酒種とは米、麴、水と3つの材料を混合させた発酵種です。発酵中では麴由来の酵素が米のでんぷんを分解し、粥状の糖液に変えます。その糖液内に空気中の野生酵母が混入し、その酵母の数を米（ご飯）・麴・水を補充しながら増やし、

添加物の無添加・不使用表示 ガイドラインを守り誤認を防ぐ



科学ジャーナリスト 松永和紀(まつながわき)

京都大学大学院農学研究科修士課程修了。毎日新聞社の記者を10年勤めた後に退職。
食品の安全性や環境影響等を主な専門領域として、執筆や講演活動などを続けている。
2021年7月より内閣府食品安全委員会委員(非常勤、リスクコミュニケーション担当)。

(本記事は、所属する組織の見解ではなく、ジャーナリストとしての取材に基づき執筆しました)

食品添加物は、正しく使っていれば安全性に問題はありません。原則として、内閣府食品安全委員会が食品健康影響評価を行ったうえで、厚生労働省が規格や使い方などを決めています(厚生労働省の基準行政は24年度、消費者庁に移管され、これらの業務も消費者庁に引き継がれます)。ところが、安全性が確認されていることが知られておらず、多くの消費者がなんとなく、食品添加物は体に悪いと思っています。

加工食品のパッケージにおどっていた「無添加」や「不使用」という大きな文字の表示は、そんな消費者の思いに応えたものだったでしょう。しかし、消費者庁は「消費者の誤認を招くおそれがある」として是正のためのガイドラインを策定し、2024年4月から有効となりました。今回は、このガイドラインをご紹介します。

“からくり”があった無添加表示

食品添加物は、原材料として使用し最終製品でも効果を持つ場合は、原則として図1のように所定の表示をしなければなりません。加工食品の裏側や側面にあるのでおなじみですね。この欄は「一括表示」と呼ばれています。

この欄に名称がない、ということが「無添加」や「不使用」を意味するのですが、それでは消費者にわかりにくくアピールしないため、事業者はパッケージの表側などに大きな字で「無添加」や「不使用」と入れていました。

それが本当であればよいのですが、“からくり”があるケースも目立ちました。2024年5号でお伝えしたパンに

名称: クラッカー
原材料名: 小麦粉(国内製造)、加工油脂、小麦全粒粉、砂糖、小麦ふすま、ぶどう糖果糖液糖、小麦胚芽、食塩、昆布エキスパウダー、発酵種/膨張剤、乳化剤
内容量: 75枚
賞味期限: 箱の底面に記載してあります。
保存方法: 直射日光の当たる所、高温多湿のところをさけて保存してください。
製造者: ○○株式会社 東京都△△区……
製造所: 茨城県××市……

図1 一括表示の典型的な事例

食品添加物は、添加物という項目を作って記載するか、原材料名の項目で、食品原料の次に/を入れ、記載することになっている。このクラッカーの例では、食品添加物として膨張剤と乳化剤が用いられている

おける「イーストフード不使用」表示でもそんな事例がありました。例えば、イーストフードの代わりに酵素を使用し、生地をうまく分解させてイーストフードと同じ物質に変えます。酵素は焼くと効果を失うので、焼いたパンに表示する必要はなく、購入した消費者にはわかりません。しかし、結局は同じ物質の効果を生かしているのだから、消費者に誠実な表示とはいえませんでした。

イーストフード不使用には、ほかにもからくり手法がいくつかありました。

消費者の誤解も助長

パッケージへの無添加・不使用表示は、消費者の「食品添加物は安全ではない」という誤解も助長しがちでした。「わざわざ使っていないことを表示してあるぐらいだから、やっぱり添加物は問題があるのだろう」と思われてしまうのです。

そのことは、令和2年度に消費者庁の調査費で約1万人を対象に行われた「食品表示に関する消費者意向調査」の結果に、明確に表れました。「〇〇を使用していない」、「無添加」という表示について、「特にこだわりはないが、気がつけば、表示されている食品を購入している」が30.4%、「できる限り購入している」が22.2%、「常に購入している」が9.4%という結果に。その理由として、「安全と感じるため」66.0%、「健康に良さそうのため」52.8%、「美味しそうであるため」11.5%、「学校や家庭において、添加物を避けるように教わったため」8.5%などが回答されたのです。

冒頭でお伝えしたとおり、食品添加物は安全性が確認されたうえで使われているのに、十分に理解されていない実態が明らかとなりました。ただし、無添加や不使用表示は、食品表示基準などでは規制されていませんでした。なにが問題なのか、法律に基づく判断が示されていなかったのです。したがって、こうした混乱が生じるのもしかたがない部分もありました。

そこで、消費者庁は検討会を設置し、消費者団体などからも「改善を」との要請があり、「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」を策定しました。



ヴァンダラスト外観

リテイルベーカリーの 新しい風



店内



大村田オーナーシェフ



第30回 「パンづくりの王道を究め地域の縁側に」

M's 企画 三浦千佳子

『リテイルベーカリーの新しい風』、今回は「パンづくりの王道を究め地域の縁側に」と題して、「WANDERLUST (ヴァンダラスト)」の大村田 (おおむら でん) 氏をご紹介します。群馬県太田市の老舗ベーカリー「マイピア」を継承し、2018年「ヴァンダラスト」としてリニューアルオープン。公園のような美しい植栽に囲まれた店はパンだけでなく、文化の発信基地として親しまれています。地元へ寄り添い、パンづくりの王道を突き進む大村シェフに本音を伺いました。



WANDERLUST (ヴァンダラスト)



【太田市随一の人気ベーカリー WANDERLUST (ヴァンダラスト)】

群馬県太田市は自動車の「SUBARU」で名高い町だ。駅から大通りを10分程歩くと、一見、老舗和菓子屋さんのようなオシャレな店が見えてくる。「WANDERLUST」(以下ヴァンダラスト)だ。ここは1976年に大村隆秀氏が「マイピア」を創業、長年地元へ愛されてきたベーカリーだ。それを息子の太村田氏が引き継ぎ、2018年、「ヴァンダラスト」として装いも新たにリニューアルオープンした。

「W」と書かれたのれんをくぐり中に入ると、緑あふれる広々としたスタイリッシュな店内に驚く。特注の木製の大きな平台には、大村シェフ渾身のパンがズラリと並ぶ。パンだけで約60、妹さんが手がける焼き菓子を入れると約90アイテムが揃う。

どのパンを買おうかと悩みながら、パ



「W」と書かれたのれんが印象的



緑と光が溢れる広々とした店内

ンを見つめるお客様の眼差しは嬉しそうだ。まさにこの「ヴァンダラスト」に来るだけで幸せという顔だ。天窓から明るい光が差し込む清潔感のある店内は、パンコーナーだけでなく、両側にイートインスペースがある贅沢な空間だ。

取材した日は休日の昼前とあって、親子連れでパンを食べている姿があった。「休日はヴァンダラストでパン!」を楽しみにしている人も多いのだろう。居心地の良い店内にはゆったりとした時間が流れ、皆の笑顔が印象的だ。

大村シェフの想いが詰まったここは、建坪80坪という贅沢なスペースだ。今や太田市だけでなく、高崎市など近郊の町からも訪れる名所となっている。



パンを選ぶのが楽しみ



居心地の良いカフェスペース

【なぜ「ヴァンダラスト」？】

太田市で50年続く老舗をリニューアル

店名の「ヴァンダラスト」とはドイツ語で「旅に出たい情熱」という意味という。元々旅好きという大村シェフ。「パンを持って旅に出よう」という意味が込められ



秋山 洋子 Yoko Akiyama • Illustrator

食べ物を中心に描くイラストレーター。書籍、雑誌での挿絵の他、企業、業界誌でも活躍。ショップカードやリーフレットのデザイン、原画販売などお店を彩るお手伝いも。またパンが大好きで、パンを描く「パンの絵の教室」も毎月開催。パンをモチーフとしたオリジナルグッズやパンのカレンダーの販売も手掛ける。yoko-akiyama.net

パン旅～北陸・富山編

今回も北陸パン旅の続きです。福井から金沢へ新幹線で25分、在来線で高岡駅へ。富山県高岡市は藤子・F・不二雄先生の故郷で、駅前広場ではドラえもん銅像がお出迎え。400年余りの歴史を持ち、金屋町（鋳物師町）や山町筋（商家町）は日本遺産に指定され昔ながらの町並みが大切に守られています。

商家が並ぶ風情ある町中にある「ブランジュリーグランオム」はレンガ造りで、かつて病院だった建物。店内は広々として、落ち着いた赤の壁が目を引きまします。ハード系中心に、桜模様のよもぎ大納言、チェダーチーズとアーモンドを組み合わせたロデヴ、リコッタチーズを使ったクリームなど、個性的なアレンジパンが並んでいました！ 店内には国内外のコンテストで多数の受賞歴を誇る小嶋シェフのメダルや賞状が展示されています。最近には特にパネットーネに力を入れており、カット売りもありました。イートインスペースではリベイクしてもらったアツアツのピザを楽しみました！

高岡では日本三大仏の「高岡大仏」に礼拝し、国宝の瑞龍寺で心落ち着く時間を過ごした後、在来線と小型バスを乗り継いで南砺市の木彫りの町・井波へ移動。職人に弟子入り体験ができる一棟貸しの「Bed and Craft」に宿泊。木彫り家田中孝明氏の作品が彩る「TATEGU-YA」ではウェルカムドリンクの地ビールが用意され、翌日の朝食には人気のパン屋「クボタ」のパンや燻製ゆで卵、サラダ、フルーツが届きました。朝食後は田中氏のトモル工房で木彫りのスプーン作りに挑戦。井波の歴史や町のお話を伺いながら、3時間でスプーンを完成させました。

その後、トモル工房からすぐの「ベイカーズハウスクボタ」へ。一階が売場と厨房、二階をイートインスペースにリノベーションした開業4年目の窪田ご夫妻のお店です。ご主人は東京で修業し富山へUターン。富山名物の「昆布を使ったパン」は、ドライトマトのオイル漬け、ケッパー、オリーブオイルが入ったおいしいパンでした。里芋とチーズを組み合わせた季節のパンや、富山県産のゆきちからを使ったもちりとした食パンも人気です。ゆきちから全粒粉など3種類の粉をブレンドして作る大きなパン・ド・ロデヴは1日に3個焼かれ、完売するそうです！ 地元の人々もこんなパン屋さんが増えて喜んでますね。

土地の文化を継承しつつ、新しい風が吹き込まれ、若い移住者が増えている素敵な町・井波でした！



パンを“もっと”楽しむ、 vol.111

12ヶ月のアイデア

ナガタユイ

Food Coordinator

食品メーカー、食材専門店でのメニュー・商品開発職を経て独立。サンドイッチやパンのある食卓を中心に、メニュー開発コンサルティング、書籍や広告でのフードコーディネーター等、幅広く食の提案に携わる。著書に「サンドイッチの発想と組み立て」「生野菜とパンの組み立て方」(誠文堂新光社)、「フレンチトーストとパン料理」(河出書房新社)他。



マヨネーズで味わう、夏のシンプルサンドイッチ

フランスの定番サンドイッチといえば、バゲットにハムとバターをはさんだだけの「ジャンボン・ブール」。サンドイッチの美味しさの象徴とも言えるほどに魅力的なメニューで、サンドイッチ講習会では必ず作るものの一つです。バゲットの完成度とハムとバターの味わいの調和を楽しむものなので、本物の味を求めるなら安価なハムやバターの代替品もおすすめできません。とはいえ、上質な食材を合わせても、冷蔵ケースで販売するとおいしさが半減します。蒸し暑い日本の夏とは相性がよくありません。そこで、現実的な価格帯のハムを使い、冷蔵ケースでの販売が前提ならどうするか?と考えたのが、「ジャンボン・ブール」ならぬ「ジャンボン・マヨネーズ」です。薄切りタイプのハムでふんわりとボリュームを出し、たっぷりのマヨネーズで味を調えるとサラダ感覚で楽しめます。ここでは本格的なバゲットではなく、皮が薄くソフトで歯切れの良いパンを使いましょう。マヨネーズはプレーンなものをパンに塗り、メインの食材に合わせるものは食材の個性を引き立てるアレンジマヨソースにするのがポイントです。マヨネーズがたっぷりですが、食材の味を補い、喉越しもよく、食べやすさがリピートにつながります。

食べる時には、パンの表面がパリッとする程度に軽くトーストするのがおすすめです。さっくり歯切れよく、パンの香りも引き立ちます。中身は冷たいままでとサラダ感が際立つので、温度差も楽しんで。

ベトナムのバインミーも良いのですが、ちょっとハードルが高いという時にこんなシンプルなアレンジを楽しんでみてはいかがでしょうか。

マヨネーズで味わうシンプルサンド①

ジャンボン・カマンベール

ジャンボン・ブールにチーズがプラスされた「ジャンボン・フロマージュ」にマヨソースを合わせたアレンジです。チーズはクリーミーなカマンベールを使って、ちょっとリッチな味わいに。黒こしょうをたっぷり合わせたほんのり甘いマヨソースが食欲をそそります。

【材料】1本分

ソフトフランスパン	1本(55g)
マヨネーズ	8g
薄切りハム	35g
カマンベール(国産)	1/4個(22.5g)
ハニーペッパーマヨソース※1	8g

※1. ハニーペッパーマヨソース(作りやすい分量)

マヨネーズ 100g にはちみつ 15g と黒こしょう(粗挽き) 小さじ1を混ぜ合わせる。

【作り方】

- ①カマンベールは3等分に切る。
- ②ソフトフランスパンは横から切り込みを入れ、内側にマヨネーズを塗る。
- ③②に薄切りハムをはさむ。クシャッとラフにひだを付けてはさむとボリュームが出せる。
- ④薄切りハムの上に①のをせ、ハニーペッパーマヨソースをかける。好みにハニーペッパーマヨソースを追加でかけても良い。



* 黒こしょうはミルで挽き立てのものを使うと香り良く、適度な刺激が楽しめます。粗挽きの市販品を使う場合は量を加減しましょう。

ドイツからのパンだより (112)

森本 智子

ドイツの食に関わる仕事に携わり、視察コーディネイト、アテンド、通訳なども手掛ける。ドイツ食文化、特にパン、ビールなどについてセミナーや執筆なども手掛ける。ドイツ、ドゥーメンスアカデミーのピアソムリエ資格を持つ。著書に「ドイツパン大全」「ドイツ菓子図鑑」(誠文堂新光社)他、共訳に「ピア・マーズスビールに魅せられた修道士」(サウザンブックス)がある。

今回も、ドイツのパン業界紙などから興味深かったニュースをご紹介します。

450年前の小麦が発芽しました

2018年、ウルム市内にある16世紀に建てられた建物の改修工事中に、職人たちが吊天井に溜まっていた穀物の籾殻を取り除く作業をしました。地元ラジオ局の報道によると、建築請負業者の妻ザビーネ・フェルクさんが好奇心からその籾殻の一部を庭に撒いたところ、そのいくつかが発芽したそうです。

以来フェルクさんはこれを繁殖させ続けてきましたが、その結果それなりの量の小麦と大麦の粒が収穫できました。地元TV番組SWRの取材に対し、「こんな古い穀物がまだちゃんと発芽できることは驚異的だ」と語り、きちんとした鑑定をしてもらうため、専門家に種子を提供するかどうかを検討しているところだそうです。さらに彼女は、パン作りに十分な小麦粉ができるまで栽培の実験を続けたいと考えています。ただ、一斤のパンが作れるまでには、おそらくあと数年はかかるということです。

好奇心から試しに撒いてみた種が育つとは面白いですね。詳しい鑑定結果が楽しみです。



Screenshot: Landesschau Baden-Württemberg, SWR BW

パンで道路の段差プレートを作る

ドレスデンにあるパン店のオーナー、レネ・クラウゼ氏は、従業員とともに市内の橋、通称「Das Blaue Wunder (青の奇跡)」に敷く段差プレートをパンで作りました。

エルベ川に架かるロシュヴィッツ橋は、ブラゼヴィッツ地区とロシュヴィッツ地区を結ぶドレスデンのランドマークの1つですが、交通量が橋の限界まで上げられ、長い間論争的となってきました。

レネ・クラウゼさんいわく、「ロシュヴィッツ地区側のサイクリストのほとんどが、このルートを利用しており、うちの従業員の中にも毎日この橋を渡らなければならない者がいますが、彼らの多くが、この橋を自転車で走るのは危険だと感じている。そこで私はあることを考えたのです。」

それが今回、パンで段差プレートを作るというアイデアに繋がりました。従業員と橋へ運び設置しました。このアクションは、現在の危険な状況に注意を喚起するためのものでしたが、地元紙によると、このプロトランペ(パンの段差プレート)は、サイクリストが歩道から新しく整備された自転車用通路を安全に走行できるよう、しばらくの間役に立ったのだそうです。



https://www.instagram.com/reel/C5yN1hbohUO/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWFIZA==

Bakery Reportage

日本の元気な パン屋さん

取材：西島ゆかり



ベイカーズハウス
クボタの外観

食パン形の可愛い木製
の窓枠は、井波の木彫師・前川大地氏によるもの

木彫りの町のパン屋さん

baker's house KUBOTA

ベイカーズハウスクボタ

東京で9年経験を積んだ後、富山へUターン。日本一の木彫りの町・井波に家族とともに開いたパン屋さんは、地元の人々に愛され順調に開業4年目を迎えた。

井波・ジソウラボとのめぐり合い

〈ベイカーズハウスクボタ〉は、富山県の南西部に位置する人口約8,000人の小さな町・井波にある。井波は250年前に京都から「井波別院 瑞泉寺」の建立に派遣されたひとりの宮大工が、地元の人に技を伝えたことで発展を遂げたといわれており、200人もの彫刻師が活躍する『日本一の木彫りの町』として知られている。2018年には「宮大工の鑿（のみ）一丁から生まれた木彫刻美術館・井波」として日本遺産にも登録されている。

同店の店主の窪田直也さんは、富山県高岡市出身。9年程東京のベーカリーなどで経験を積み、Uターンで地元の富山に戻り、自分の店を持った。有楽町（東京都千代田区）にあるUターンを支援している富山くらし・しごと支援センターで「移住と独立をしたい」と相談したところ、「井波がまちづくりの一環としてパン屋を経営してくれる人材を探している」と紹介された。窪田さんは、そのタイミングの良さに「こんなことってあるんだ!」と思ったものの、「もう少し人の出入りの多い

地域の方が集客を望めるのでは……」とも考えたそう。実際にまちづくりの企画をしている井波の「ジソウラボ」の担当者の話を聞いてみることにした。

「一般社団法人ジソウラボ」は、業種の垣根を越えたメンバーが、任期にとらわれないまちづくりを目指すために立ち上げた組織。“人材輩出のまち井波をつくること”をビジョンとして掲げ、『地域起業家を県外から募集し、伴走するプロジェクト/BE THE (MASTER) PIECE』を立ち上げたばかりだった。高校を卒業した後、15年も富山を離れていた窪田さんにとっては、そのサポートが非常に魅力的に感じ、また、職人の町である井波の雰囲気や町並みにも惹かれ、井波で起業することを決心した。

それからオープンまでは1年半くらいかかったそうだが、開業への勉強会なども開いてもらい、店のコンセプトの作成・デザイン思案・パンラインナップ思案と、ジソウラボの伴走もあって計画的に開店準備をすることができた。店舗は古い空き家の外観と床のみを残して改修した。市や県に申請できる補助金も使い、2階部分の改修については「イートイン以外にもワークショップなどにも使ってもらいたい」と、ふるさと納税型のクラウドファ



店主の窪田直也さんと
由貴さん夫妻

いつも笑顔で丁寧な
接客の直也さんと由
貴さん。対面式の良さ
が生かされている



パウンドケーキや
クッキーなどの焼き
菓子も人気

「クボタのバントレイ」
(2,800円)は、お店
のアイコン「パン窓」
の木彫師・前川氏が
作ってくれている



壁側の商品棚には、お薦めの
ペースト類や、バントレイが
ディスプレイされている



「クボタのエコバック」
(880円)には、店のロ
ゴ「切り株」がプリントさ
れている。田中裕亮氏に
よるデザイン

7

July 2024

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
	1	2	3	4	5	6
☆						
7	8	9	10	11	12	13
		第6回 リテイルアドバンスコース③				
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			
	製パン技術教育コース (本科100日)228期 ・卒業研究発表会(7月29日) ・卒業式(7月30日)			☆	☆	☆



Painバックナンバーのご購入 随時受付中!!

*各日程については予定であり、変更になる場合があります。あらかじめご容赦願います。

8

August 2024

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
				1	2	3
☆	☆	☆	☆			
4	5	6	7	8	9	10
		第6回 リテイルアドバンス コース④		第52回 AIBフードセーフティセミナー		
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
	※1	第9回 フードディフェンス セミナー		第21回 HACCPセミナー		
25	26	27	28	29	30	31

※1…製パン技術教育事業部主催研究会 (7/4より受付開始)
演題:『FSSC22000 Ver.6.0 規格解説』～要求事項を理解しよう～
演者: (一社)日本パン技術研究所 フードセーフティ事業部 葉野逸生

Pain 7号

令和6年6月25日発行
 発行所 株式会社 J・I・B
 発行人 古橋 誉司彦
 編集人 西島 ゆかり
 監修 一般社団法人 日本パン技術研究所
 〒134-0088
 東京都江戸川区西葛西6-19-6
 電話 03-3689-7884 (株)J・I・B
 電話 03-3689-7571 (一社)日本パン技術研究所
 Fax 03-3689-7574

年間購読料・送料込 6,600円
(本体6,000円+税10%)

*許可なく転載・複写ならびに web 上での使用を禁じます。