

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71巻1号
January.2024



Gouronne raisin ～ぶどうの恵み～



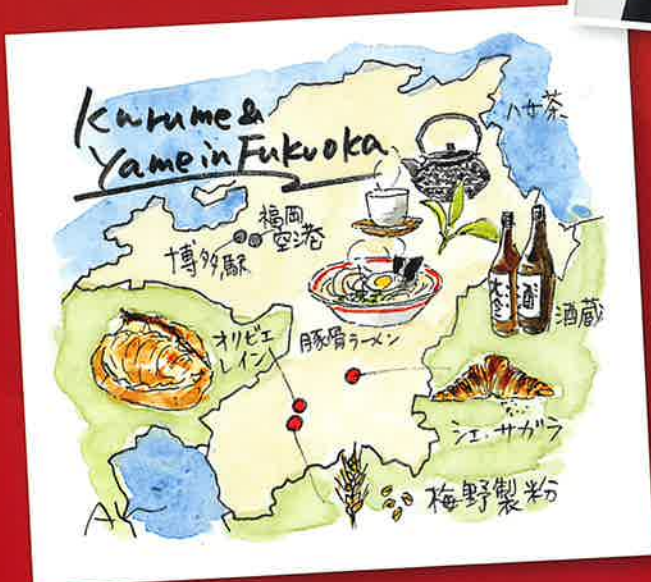
シグモイド オブレーズン



- JIBイベント 発酵種の未来を語る
- 美食と長寿の島
サルデーニャの風 第5回



製パン工程における
丸めの重要性



パンのある生活 秋山洋子
「パン旅～福岡・久留米&八女編」

Pain

Pain

雑誌「パン」

第71巻 1号 January, 2024



JIB はみだし授業
製パン工程における丸めの重要性 4

JIB イベント
発酵種の未来を語る 8



美食と長寿の島 サルデーニャの風
— 第5回 アグリツーリズモで生まれた奇跡のオリーブオイル — 12

パンのある生活 No.19
「パン旅～福岡・久留米&八女編」 16



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.105 18

ドイツからのパンだより (106) 20

日本の元気なパン屋さん
ライラックベイク 23



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
横山製粉(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 2023～ 28

©HwK Koblenz / Jörg Diester

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71巻2号
February.2024



クラシック・パネットーネ



- 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 225期生
- 【特別企画／シリーズその5】
卵の高騰招く鳥インフルエンザ
家畜の伝染病、なにが問題か？
- 製パン機械企業の訪問記(14)



ノワゼットショコラ

小田嶋恭之助先生への

10の質問

Pain



JIB はみだし授業
小田嶋恭之助先生への 10 の質問 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 225 期 8



【特別企画／シリーズその5】
卵の高騰招く鳥インフルエンザ 家畜の伝染病、なにが問題か? 10

製パン機械企業の訪問記 (14)
(株)七洋製作所〜お菓子の素カンパニー 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.106 18



ドイツからのパンだより (107) 20

日本の元気なパン屋さん
ベーグルカンパニー 23



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
横山製粉 (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 パネットーネセミナー〜 28



100 日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

228 期 2024 年 4 月 23 日〜7 月 30 日

製パン技術基礎コース
2月より受付開始

第 47 回 2024 年 5 月 13 日〜5 月 17 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」

3号

第71巻3号
March.2024



ニダベイユ オレザン ～ぶどう畑でみつけた蜂の巣～



●リテイルベーカリー製パン技術
WEB教育コースのご案内

●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 226期生

●リテイルベーカリーの新しい風 第29回



コッパとゴルゴンゾーラのパニーノ
いちじくのもスタルダ添え

腸内環境と健康

Pain

Pain

雑誌「パン」



第71巻 3号 March. 2024



JIB はみだし授業
腸内環境と健康

4

リテイルベーカリー製パン技術 WEB 教育コースのご案内

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 226 期

10

リテイルベーカリーの新しい風
第 29 回「パンと菓子、二人の職人魂が新境地を創る」

14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.107

18



ドイツからのパンだより (108)

20

©Fritz Stuttgart

日本の元気なパン屋さん
パンシェア

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&お知らせ

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

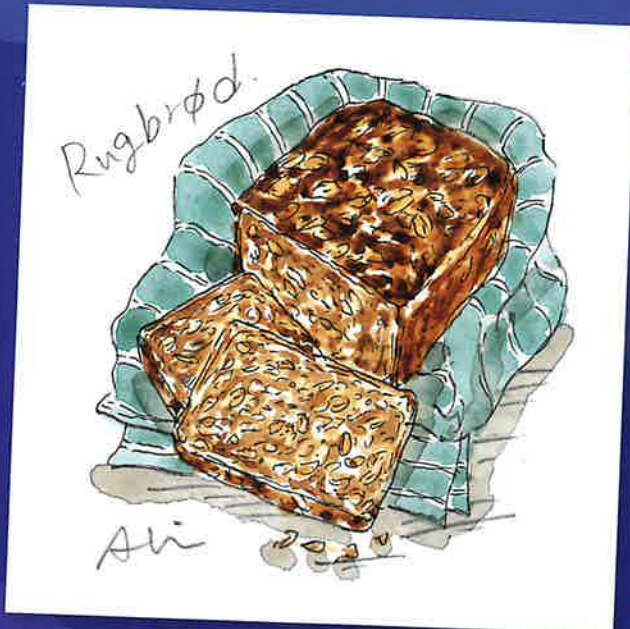
第71巻4号
April, 2024



エキゾチックレザン



- JIBニュース 4月研究会のお知らせ
- 製パン機械企業の訪問記(15)
- 新連載 ライ麦パン「ロブロ」に魅せられて(1)
～北欧デンマークのライ麦パン「ロブロ」をご存じですか?～



パンのある生活 秋山洋子
「デンマークのライ麦パン・ロブロ」

「第1回おいしい米粉パンコンテスト
inやまがた」に審査員として参加して

Pain

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71巻5号
May.2024



パネトーネ・ポモドーロ 夏ver.



●JIBニュース

「第6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

●【特別企画／シリーズその6】

イーストフード、乳化剤……厳しいルールで安全が守られる添加物

●美食と長寿の島 サルデーニャの風 第6回



パネトーネ・コラム(瓶で焼くパネトーネ 夏ver.)

100年前の「最新。パン製造法」のレシピの復刻(4)
酒粕由来乾燥酵母を使った
「ホールウェイトブレッド」と「ハーフライブレッド」

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 (4)

酒粕由来乾燥酵母を使った「ホールウィートブレッド」と「ハーフライブレッド」 4

【特別企画／シリーズその6】

イーストフード、乳化剤……厳しいルールで安全が守られる添加物 8



美食と長寿の島 サルデーニャの風

— 第6回 サルデーニャ滞在記 (1) ヴェルメンティエーノ・ディ・ガッルーラの旅 — ... 13

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.109 18



ドイツからのパンだより (110) 20

日本の元気なパン屋さん

ブントベーカリー 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) 27



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～ 30



「第6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：2024年5月28日(火)～2025年3月25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71巻6号
June.2024



レーズンと青梅のパネトーネ
～和のかほり～



Cuore Verde (クオーレ ヴェルデ)
～レーズンと青梅のクリームパン～



●JIBニュース&イベント

JIB書籍販売コーナー

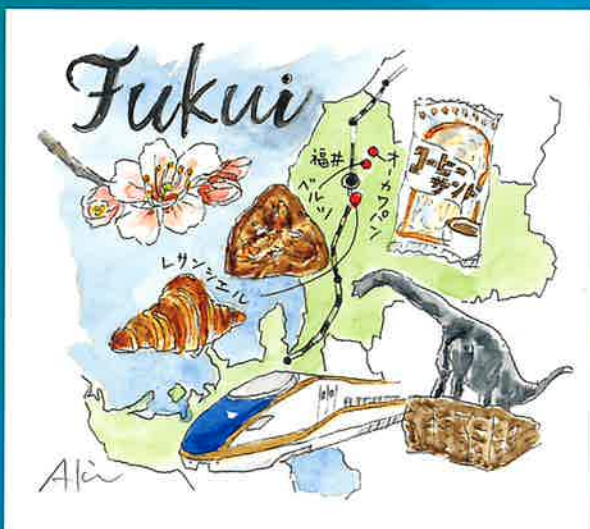
設置のお知らせ

6月研究会のお知らせ

●てくてく訪問記

パンの原材料について尋ねてきました(18)

●ライ麦パン『ロブロ』に魅せられて(2)



パンのある生活
秋山洋子
「パン旅～北陸・福井編」

A I B 監査員の視点と 自主検査の違い

Pain

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

7号

第71巻7号
July.2024

雑誌「パン」



パネトーネ・サラート



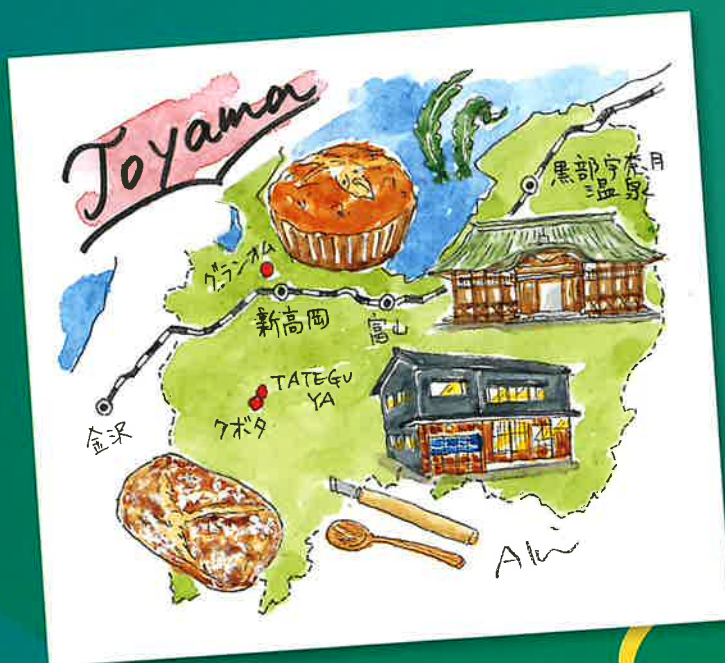
マリアー・ジュ・ドゥ・レザン



●【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 パネトトーネセミナー
～東海パネトトーネ倶楽部コラボレーション～ 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

8号

第71巻8号
August.2024

雑誌「パン」



レザン・マリアージュ
赤と白の融合



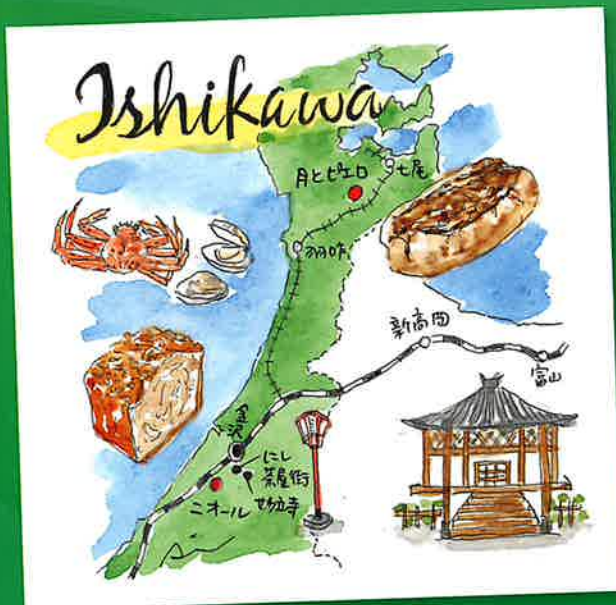
Cheer raisins



●てくてく訪問記

パンの原材料について尋ねてきました(19)

●ライ麦パン『ロブロ』に魅せられて(3)



パンのある生活
秋山洋子
「パン旅～北陸・石川／
能登&野々市編」

韓国パン市場について②
コロナ禍以降の韓国パン業界の変化と、
トレンダアイテムを通じた考察

Pain

Pain

雑誌「パン」



第71巻 8号 August. 2024



JIB はみだし授業
韓国のパン市場について②
～コロナ禍以降の韓国パン業界の変化と、トレンドアイテムを通じた考察～ 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 (19)
ユニテックフーズ(株) ～ 素材×技術=笑顔² 11



©Jan Oster

ライ麦パン『ロプロ』に魅せられて (3)
～オーセ・ソルヴァイ・ハンセン先生へのインタビュー～ 15

パンのある生活 No.23
「パン旅～北陸・石川／能登&野々市編」 18



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.112 20

ドイツからのパンだより (113) 22

日本の元気なパン屋さん
月とピエロ 25



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) 28

第32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 30

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71巻9号
September, 2024



レザン・マリアージュ
赤と白の融合



Cheer Raisins



●JIBニュース&イベント

監査員募集のお知らせ P.3

「第16回発酵種アドバンスコース」受講生募集のお知らせ P.7

●【特別企画／シリーズその8】

紅麴サプリメント事件はなぜ起きた?機能性表示食品との付き合い方

●リテールベーカリーの新しい風 第31回



パンのある生活
秋山洋子
「パン旅～北陸・石川／金沢市編」

「忘れ草」
ネット検索全盛時代の盲点

Pain



JIB はみだし授業
「忘れ草」
ネット検索全盛時代の盲点 4

JIB イベント
「第 16 回発酵種アドバンスコース」受講生募集のお知らせ 7



【特別企画／シリーズその8】
紅麴サプリメント事件はなぜ起きた？
機能性表示食品との付き合い方 8

リテールベーカリーの新しい風
第 31 回「ロブションの技とニューヨークの自由を融合したブレッドバザール」 12

パンのある生活 No.24
「パン旅～北陸・石川／金沢市編」 16



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.113 18

ドイツからのパンだより (114) 20

日本の元気なパン屋さん
パン屋たね 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 ベーカリー新製品開発コンテスト 2024～ 28



監査員募集中!

当研究所フードセーフティ事業部では事業拡大のため食品安全の監査員候補生を募集しています。

興味がある方はハローワークから応募するか下記担当までお問い合わせください。

AIBフードセーフティ監査員、JFS-A/B規格監査員、食品安全コンサルタントと一緒に働きましょう。

(一社) 日本パン技術研究所 フードセーフティ事業部

担当：橘、春木

tel : 03-5659-5081 email : foodsafety@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71巻10号
October.2024



メープル香る じゅわっとラムレーズン
パンケーキ蒸し



●JIBイベント

10月研究会のお知らせ

●最終回 ライ麦パン『ロブロ』に魅せられて(4)

～MasAoki Bakeryよりロブロ通信～

●美食と長寿の島 サルデーニャの風 第7回



レーズンと穀物

油脂折り込み製品の
特徴を
配合と工程から
確認する

Pain

Pain

雑誌「パン」



第71巻 10号 October. 2024



JIB はみだし授業
油脂折り込み製品の特徴を配合と工程から確認する 4

JIB イベント
10月研究会のお知らせ 6



最終回 ライ麦パン『ロブロ』に魅せられて (4)
～ MasAoki Bakery よりロブロ通信～ 8

美食と長寿の島 サルデーニャの風
— 第7回 サルデーニャ滞在記 (2) クアルトモロ・ディ・サルデーニャの新ワイナリー — 13

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.114 18



ドイツからのパンだより (115) 20

日本の元気なパン屋さん
マサオキベーカリー 22



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
太陽化学(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 2024～ 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」

11号

第71巻11号
November.2024



Sangria ～カリフォルニアの恵みをぎゅっと～



●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 227期生

●【特別企画／シリーズその9】

オーガニック食品の誤解を解く 「食べる安全安心」ではなく環境を守る

●てくてく訪問記

パンの原材料について尋ねてきました(20)



Ecran du raisin (レーズンの宝箱)

発芽小麦って
パンに使われているの？

Pain

Pain

雑誌「パン」



第71巻 11号 November. 2024



JIB はみだし授業
発芽小麦ってパンに使われているの? 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227期生 9



【特別企画／シリーズその9】
オーガニック食品の誤解を解く 「食べる安全安心」ではなく環境を守る 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 (20)
三晶(株) ～ ピリリと三晶 17



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.115 20

ドイツからのパンだより (116) 22

日本の元気なパン屋さん
法塔ベーカリー 25



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
ケンコーマヨネーズ(株) 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2024～ 30

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

12号

第71巻12号
December.2024



マイハニー&マスタードレーズン



- 時間栄養学から考える健康管理
- リテイルベーカリーの新しい風 第32回



大人のご褒美
キャラメル&ラムレーズン

韓国製菓・製パン技術資格、
「技能士」・「技能長」・「名匠」について③

Pain



JIB はみだし授業

韓国のパン市場について③

～韓国の製菓・製パン技術資格、「技能士」・「技能長」・「名匠」について～ 4

時間栄養学から考える健康管理 10



リテイルベーカリーの新しい風

第32回「世界大会へのチャレンジ魂を地元のお客様に」 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.116 18



ドイツからのパンだより (117) 20

日本の元気なパン屋さん

三河屋 23



原料メーカーから提案するパン・菓子製品

榎田中食品興業所 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 2024～ 28