

# 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  
韓国のパン市場について

# Pain

# Pain

雑誌「パン」



第71巻 12号 December, 2024



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

(株)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

日本パン技術研究所の講師陣が、教育コースの興味深いテーマや得意とする分野について深掘りして解説します！

## 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～

朴 種範 Park, Jong Beom (박 종범)

東京製菓学校の洋菓子本科、日本パン技術研究所の製パン技術教育コース(本科100日)212期を卒業。同研究所の教育部スタッフとして勤務後、2020年に韓国へ帰国。現在、韓国の製パン業界で経験を積みながら、妻と一緒にネット販売ベーカー「Rousmiltine」を運営中。

### はじめに

本稿では韓国の製菓・製パン業界の代表的な国家資格「製パン技能士」・「製菓技能士」・「製菓技能長」\*、「製菓名匠」\*について紹介しようと思う。

日本での製菓専門学校の学生時代と日本パン技術研究所のスタッフとして在職していた期間は日本パン業界の学生や技術者たちと交流できたありがたい時間だった。彼らは韓国のパン業界に対しても多くの関心を持っていて、会話の途中で韓国の製菓名匠に関する話が出てくると、耳慣れないながらも興味深く関心を持って聞いてくれた。

パンと菓みに日常的に親しんでいる国では、その国ならではの国家資格が存在している。日本には国家資格である「パン製造技能士」・「菓子製造技能士」の2級・1級・特級(パン製造のみ)があり、フランスの「CAP (Certificat d'aptitude professionnelle)」・「BP (Brevet professionnel)」・「BM (Brevet de maîtrise)」・ドイツの「ゲゼレ (Geselle)」・「マイスター (Meister)」のように、韓国には「技能士」・「技能長」の資格がある。更にその上にフランスの「MOF (Meilleur Ouvrier de France)」のように大統領の任命で国家勲章と共に授与される「大韓民国名匠」が存在する。

国家間の境界がなくなりつつある今日、他国の技術者と交流する機会がより頻繁になるかもしれない。資格の取得だけが一人の技術者を象徴するものではないが、彼らの歩みを間接的ではあるが知って尊重し、評価する情報のひとつになることを期待し本原稿を作成する。

\*注釈：韓国の製菓・製パン業界では「製菓」と「製パン」、両方ともできるようになってからこそ一人の技術者として認められている。韓国では公的に「製菓」と「製パン」をまとめて話題にする際には「製菓」と表現する。

### 本文

ヨーロッパのような小麦食文化圏で生まれたパンと菓子だが、今やパンと菓子を食べない国を探すのが難しいほど世界中で愛されている。パンは東洋と西洋の貿易が盛んとなった時代に東洋へ伝えられた。戦後、食糧供給に苦慮していた韓国では、米国の小麦粉援助を基盤として蒸しパンのような代替食が広がり、安い価格で急速に生活の中に浸透した。

生活が困難だった時期、パンの作り手は資格



写真1 蒸しパン販売から始まった「聖心堂」

なしに誰にでもなれて、宿舍と食事を提供してもらえる「飢えない職業」として、若者たちにも悪くない働き口だった。パンが日常の中に定着すると共にパンを買う消費者が多くなり、経済が成長するほどパン業界は好況を迎え、製パン技術者の数も増えていった。

### # 国家技術資格の第一歩、

#### 「製菓技能士」・「製パン技能士」

#### 1. 「製菓技能士」・「製パン技能士」の登場

1950年代から1970年代初頭まで、製菓・製パン技術は、数年間もパン屋で仕事をしながら身につけることしかできなかった。1972年韓国初の教育部(日本の文部科学省に当たる)認可を受けた製菓・製パン専門学校である「韓国製菓学校」が設立され、専門学校でも製菓・製パン技術を学ぶことができるようになった。しかし、設立初期には現場の技術者たちが、退勤後の時間に技術を学ぶために入学する場合が最も多かった。

「韓国製菓学校」は1960年代から1970年代に韓国の製菓業界を先導した「太極堂(태극당)」・「コリョダン(고려당)」・「ニューヨーク製菓(뉴욕제과)」・「豊年製菓(풍년제과)」など、有名店の経営者らが共同で設立している。当時、韓国の代表的なパン屋のオーナーたちが、製菓技術者として必要な技術を整理して教育課程を作っており、現場で先輩の仕事を目で見て学んでいた頃と比べると、整理して組まれた製菓技術教育過程ができたのだった。

しかし、どんな技術を、どれほど習熟しなければならぬかについての基準はパン屋ごとに、教育機関ごとに、地域ごとに違った。



写真2 韓国製菓学校外観

経済の急成長とともに製菓・製パン業界に従事する技術者の数も急激に増え、「製菓業」が政府から一つの食品分野として認定を受けて、1974年に現在の「製菓技能士」・「製パン技能士」の前身である「製菓2級」・「製パン2級」の資格試験が国家試験を受けて得られる資格に追加された。

この資格が当時の製菓業界の就職における必須条件になったわけではなかったが、資格所持者は採用時の優先採用および追加手当での支給、人事考課への反映など業界内で優遇を受けることができた。そして全国の製菓技術者に共通目標を提示することで、製菓・製パン教育機関の教育課程が再編成される役割を果たしたといえる。「製菓2級」資格試験が初めて行われた1974年7

# 時間栄養学から考える 健康管理

愛国学園短期大学 家政科 准教授  
博士(工学) 管理栄養士 古谷彰子



## はじめに

2017年に「体内時計」の研究がノーベル生理学・医学賞を受賞したことで、体内時計の役割が広く認識されました。体内時計とは、私たちの体が一日を24時間のリズムで過ごすための生理的な仕組みであり、睡眠やホルモンの分泌、体温、代謝など、さまざまな生理機能を調整します。このリズムが乱れると、肥満、糖尿病、高血圧などの生活習慣病のリスクが高まることがわかっています。つまり、体内時計を整えることが健康を維持し、病気を予防するために重要な要素となるのです。

こうした背景の中で、近年注目を集めているのが「時間栄養学」です。これは、食事のタイミングや内容が体内時計にどのように影響を与えるかを探る学問です。食事の摂り方を工夫することで、健康維持や病気予防に役立つ可能性があると考えられています。本記事では、時間栄養学の基本的な考え方と最新の研究成果を紹介し、日常生活にどのように取り入れることができるかを考察します。

## 時間栄養学とは

時間栄養学は、「何を食べるか」だけでなく「いつ食べるか」を重視する新しい栄養学の分野です。私たちの体内には24時間周期のリズムが存在し、このリズムに従って多くの生理機能が調整されています。たとえば、夜遅くに食事を摂ると太りやすくなるのは、夜間には代謝が低下するため、エネルギーが消費されにくくなり、脂肪が蓄積されやすくなるからです。一方で、朝にしっかりと食事を摂ると、体内時計がリセットされ、代謝が活発になり、一日のエネ

ルギーが効率的に消費されることが期待できます。

このような考え方は、「時間薬理学」とも共通しています。時間薬理学とは、薬の効果を最大限に引き出すために、服用時間を考慮する学問です。たとえば、喘息薬やアレルギー薬の効果は、朝に服用するのか夜に服用するのかで大きく異なることが知られています。同様に、栄養学でも食事のタイミングが栄養の吸収や代謝に大きな影響を及ぼすことが明らかになってきました。特に肥満や糖尿病、高血圧といった生活習慣病の予防や改善において、食事のタイミングは非常に重要な役割を果たすと考えられています。

## 体内時計の仕組み

体内時計は、脳の視交叉上核(SCN)という部位が中心となってリズムを制御しています。このSCNは「親時計」とも呼ばれ、光の明暗変化に応じて全身のリズムを調整する役割を果たしています。さらに、肝臓や腎臓、心臓、筋肉といった各細胞や臓器には「子時計」があり、それぞれが独自のリズムを刻んでいます。子時計は、主時計からの刺激を受けてリズム調整をするほか、ダイレクトに食事の内容や運動の影響を受けてリズム調整を行うこともわかっています。また、体内時計が持つ周期は24時間と少し長いリズムですが、地球の自転周期の24時間に合わせないと位相がずれていきます。この周期を24時間周期に合わせる機構を「リセット」と呼び、体内時計がリセットされてから14時間程度経つと眠くなるホルモン(メラトニン)が分泌される仕組みとなっています(図1)。



図1 体内時計リセットのメカニズム



パン・フロレゾン

# リテイルベーカリーの 新しい風



店内



高橋佳介  
オーナーシェフ



第32回 「世界大会へのチャレンジ魂を地元のお客様に」 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「世界大会へのチャレンジ魂を地元のお客様に」と題して、「Pain Floraison (パン・フロレゾン)」の高橋佳介シェフをご紹介します。2023年パンの世界大会「第9回モンドリアル・デュ・パン」で、総合4位を獲得した高橋シェフは、その時まだ29歳。2024年6月には千葉の行徳に自分の店を出店、「すごいパン屋ができた」と地元で評判となっています。世界1位を獲得するまで「モンドリアル・デュ・パン」に再チャレンジしたいと意気込む高橋シェフに本音を伺いました。



## Pain Floraison (パン・フロレゾン)



### 「Pain Floraison (パン・フロレゾン)」

東京のベッドタウンとして栄える千葉縣市川市行徳。東京メトロ東西線行徳駅から徒歩3分の住宅地に2024年6月、オシャレで本格的なパンが買えると評判の店がオープンした。「Pain Floraison (パン・フロレゾン)」である。この店のオーナーシェフは、2023年に開催されたパンの世界大会「第9回モンドリアル・デュ・パン」で総合4位を獲得した高橋佳介シェフである。

グレーを基調にした大人の雰囲気のお店はオシャレでブティックのようだ。店内に足を踏み入れると、美しいパンがズラリと並び目を引く。高橋シェフ渾身のパン30アイテムがきれいにディスプレイされている。

パンは全て高橋シェフ一人でつくっているというが、それだけに絞



お客様で賑わう店内



美しいパンが揃う



店内にはトロフィーが

り込まれた30アイテム一つひとつが魅力的だ。パンの顔を眺めながら、どれを買おうかと迷うのも、フロレゾンを訪れるお客様の楽しみだ。

店内には世界大会で手にしたトロフィーが大切に飾られ、高橋シェフの技術の高さを物語る。

### 「魅せる」パンが並ぶ店

ここフロレゾンの一番人気は「フランス産発酵バターのカロワッサン」300円(以下、税込表記)だ。サクリとした食感と華やかなバターの香りがたまらない。4つ折り1回、3つ折り1回と生地を折り込み回数を調整、外がサクリ、中がしっとりという食感を生み出している。

そしてお客様の目をくぎ付けにする看板商品は「フランボワーズのパン・オ・ショコラ」400円である。フランボワーズの濃縮果汁で色付けしたという赤色



人気のクロワッサン



サクサクの食感がたまらない



フランボワーズのパン・オ・ショコラ

# パンを“もっと”楽しむ、 vol.116

## 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ト等、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。



### トーストを楽しむ! vol.3

こっくり甘い

#### 塩バターキャラメルトースト

**冬** に向かうこの時期には、こっくりとした甘みのものがおいしく感じられます。今回のトーストは、有塩発酵バターで作る濃厚なキャラメルクリームが主役です。

バターのコクと、キャラメルのビターな甘み、まろやかな塩味のバランスが絶妙で、トーストが特別なスイーツになります。手に入れば、ゲランドの塩入りのフランス産のバター(写真①)で作ってみてください。日本の一般的な有塩バターよりも塩分濃度は高いのですが、豊富なミネラルによるまろやかな塩味で、バターのコクと旨みが引き立ちます。無塩バターで作る場合は、大粒のフルール・ド・セルを加えてみてください。

まずはシンプルに、バゲットと合わせてみましょう。バゲットは半分に切ってトーストすることで、香ばしさが際立ちます。塩バターキャラメルクリームをたっぷり塗ると、キャラメルのビターな味わいとクラストの香りがマッチして、甘いだけではない大人っぽい味わいが楽しめます。

チョコレートやナッツとの相性が良く、板チョコや刻んだナッツとは間違いのない組み合わせです。また、バナナのように濃厚な味わいのフルーツにもよく合います。バナナはそのままでも合いますが、焼くことでよりキャラメルとの相性が良くなります。同様に、りんごや洋梨を焼いて合わせるのもおすすめです。

温かいカフェオレと一緒に味わってみてください。

#### 塩バターキャラメルトースト①

#### 塩バターキャラメルのタルティーヌ

##### 【材料】1人分

バゲット	1/2本(120g)
塩バターキャラメルクリーム	適量

##### 【作り方】

- ①バゲットは横から半分に切り、トーストする。
- ②①に塩バターキャラメルクリームをたっぷり塗る。

#### 塩バターキャラメルクリーム(写真③)

##### 【材料】作りやすい分量/写真②

グラニュー糖	100g
生クリーム(乳脂肪分40%)	100g
有塩発酵バター(フランス産・ゲランドの塩入り)	50g

##### 【作り方】

- ①グラニュー糖を鍋底に広がる程度入れて中火にかける。溶けてきたら残りのグラニュー糖を少しずつ加えて鍋をゆすりながら溶かす。
- ②茶色く色づき、焦げた香りが立ってきたら火を止め、温めた生クリームを加えてよく混ぜる。有塩発酵バターを加えて溶かし混ぜる。
- ③ボウルに氷水を入れ、②を鍋ごと入れて混ぜながら冷やす。粗熱がとれたら、清潔な保存瓶に入れ、冷蔵庫で保存する。



# ドイツからのパンだより (117)

森本 智子

ドイツの食に関わる仕事に携わり、視察コーディネーター、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、ドゥーメンズ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、訳書「ベーキングブック No. 4 サワー種でパンを焼く」（翔雲社）が2024年7月より発売中。

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。

## 変わらず人気の伝統的なドイツの夕食

ドイツの伝統的な夕食は、パンを中心にハムやチーズ、野菜などを組み合わせて食べる、地域によって「ヴェスパ（Vesper）」または「ブローツァイト（Brotzeit）」と呼ばれるものですが、食生活が多様になった現在でもとても人気があります。調査会社によると、ドイツでは4分の3（78%）の家庭が週に一度はこの形式で夕食をとっているそうです。このいわゆる「冷たい夕食（カルテス・エッセン）」を利用するのは50歳以上の人が多いのですが、ネット上での効果的な発信によって、若い人々の興味も引いているようです。

この夕食にはパン職人による昔ながらの伝統的なパンが求められている、とドイツの大手パン店チェーン Wiener Feinbäckerei Heberer の Sandra Heberer 社長は語ります。この調査では、どの種類のパンが特に人気があるのか、顧客はどこでパンを買うことを好むのか、そしてどのように代金を支払うのかが分析されています。Heberer 社長は「弊社の店舗では、目新しいスナックタイプの商品需要が増えていますが、同時に、定番のパンも依然として売れ行きはトップです」と述べました。

調査結果では、消費者が職人のパン作りを高く評価していることも見て取れます：回答者の49%が地元のパン店で焼きたてのパンを買うことを好み、半数以上（51%）が少なくとも週に一度はそうしていると答えています。反対に、4分の1（25%）はディスカウントストアで、19%はスーパーマーケットでの購入を好むと回答しました。

回答者の4人に3人以上（77%）が味を基準に選んでおり、パンの種類が決め手となったのは59%で、次いで価格（43%）でした。最も人気のあるパンの種類は、複数穀物と全粒粉のパン（29%）、次いでミッシュブローツ（17%）、ライ麦パン（16%）です。パンの種類が多さに加え、自店舗で継いだサワー種使用、「シャルキュトリーボード」のようなソーシャルメディアの人気商品、珍しい缶入りパンなど、さまざまなトレンドも最近のドイツのパン文化の特徴となっています。

現金の代わりに、カード払いをする人も全体的に増えており、パン店での支払いは依然現金が一番多いものの、この調査によると、キャッシュカード（デビットカード）が次に多いことがわかりました。カード払いは特に18歳から29歳の間で人気があり、回答者のほぼ5人に4人（77%）が銀行のデビットカードでパン代金を払ったことがあるという結果となりました。

ドイツの火を使わない夕食は、物足りないようでいろいろな種類の食材をパンと組み合わせられ、手早く食事ができるためとても便利です。パンはすぐに食べられるので忙しい若者にも人気なのでしょう。



## 今年のドイツのベストベーカリーが発表されました

毎年この時期にライフスタイル雑誌『falstaff』では、ドイツ各州のベスト・ベーカリーを発表します。3週間にわたり、読者によるオンライン投票を行い、先日その結果が発表されました。今年は全16州中15州で1位～10位にランクインした受賞者をリストアップしています。そのうち4店は前年も受賞した人気店です。



全受賞者発表ページ

### 各州の人気店 No.1 リスト：

バーデン・ヴュルテンベルク：BeckaBeck  
バイエルン：Bäckerei Philipps  
ベルリン：Bäckerei Jahn  
ブランデンブルク：Bäckerei Jahn  
ブレーメン：Lenes Bio Backstube  
ハンブルク：Brotkumpels（昨年度優勝者）  
ヘッセン：Bäckerei Der Köstner  
ニーダーザクセン：Henne's Backhaus（昨年度優勝者）

ノルトライン・ヴェストファーレン：Bäckerei Herter  
（昨年度優勝者）  
ラインラント・プファルツ：Landbäckerei Jakobs  
（昨年度優勝者）  
ザールラント："Sauerteigbäcker" Bäckerei Bollbach  
ザクセン：Brotpiraten  
ザクセン・アンハルト：Bäcker Kelber  
シュレーズヴィヒ・ホルシュタイン：Braaker Mühle  
テューリンゲン：Bäckerei Bergmann

# 日本の元気な パン屋さん

取材：石井悦子



三河屋外観。旅館の厨房と事務所だった場所を改装

祖父が営んでいた割烹旅館を改修。  
北関東の恵みをパンに込める

## 三河屋

歴史ある街道沿いに、旅館の面影を残す家屋の一角に開店。都心で磨かれた技術とセンスに榛名山の麓で出会う。

### 祖父母が営んでいた 思い出のある元割烹旅館を店舗に

群馬県の交通と商業の中心地、高崎駅から車で約30分。「はるなくだもの街道」と呼ばれる国道406号沿いに、趣のある建物と、赤地に白で「パン」と書かれたのぼり旗が立っていれば、そこが〈三河屋〉だ。のぼり旗がなければ一見では店舗があるかどうかはわからない場所に、開店時間の10時から次々と車がやってきては、建物の一角にある店舗に吸い込まれていく。

「三河屋旅館という割烹旅館だったのですが、(母方の)祖父の代で廃業しました。祖父からは、この場所を好きに使っていいと言われていました。現在のパン屋の〈三河屋〉は、厨房と事務所だったところを改装しました」

店主の中山隆さんは、高崎市の隣の前橋市出身。東京で割烹料理の修業をした祖父の料理や、祖父母仕込みの母の料理を子どもの頃から食べて育ったという。ここで将来店を開くにしても、当初はパン屋をやっ

てみたい、とは思っていなかったそうだ。都内の大学に入学し、神楽坂近辺に住み始めてから、近所にある人気のパン屋に行くようになってパンに意識が向くように。卒業後には、そのパン屋でアルバイトをすることになった。

アルバイトの立場でも、販売だけでなく焼成などパン職人がする仕事をやらせてもらった。ただ、「それまで職人仕事をしたことがなく、自分に向いているかどうかわからなかったので、1年後に辞めて別の仕事をしました。それでもまたパン屋で働きたいという気持ちがあり、3年後に大手の製パン会社に正社員として入社しました」。

同企業で数年働いた後、日暮里の製パン店で働き、最後の1年間は製造責任者を経験した。それまでずっと現場で知識と経験を積んできた中山さんは、この頃に製パンの基礎と理論を勉強したくなり、同店を辞めて日本パン技術研究所の製パン技術教育コース(本科100日)を受講。卒業後の製パン1級技能士試験(実技)では銅賞を受賞している。



店主の中山隆さん(100日コース209期卒)と、妻で販売担当の敦子さん



棚の上段には、菓子パンやクロワッサンなどが並ぶ

店内に入ったその角度で、その日のすべてのパンが目に入る



下段にはハード系が並ぶ





# 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



## ④ 材料

湯種	(%)
強力粉	100
液糖	8.7
グラニュー糖	8.7
サラダ油	2.5
吸水	90



本捏生地	(%)
強力粉	80
フランスパン専用粉	20
グラニュー糖	15
塩	1.4
マーガリン	8
機能性油脂	4
生イースト	4
全卵	5
制菌剤	0.4
乳化剤	0.3
脱脂粉乳	2
増粘剤	0.2
生地改良剤	0.2
湯種	12
還元水飴	5
液体塩麹	2
吸水	57

漬け込みレーズン	(%)
カリフォルニア・レーズン	100
シークワサー果汁	15
ハニーマスタードレーズン (%)	
漬け込みレーズン	100
ハニーマスタード	25
チーズハニーレーズン (%)	
漬け込みレーズン	100
クリームチーズ	50
蜂蜜	30
ベーコン仕掛り (%)	
ベーコン	100
蜂蜜	10

## ⑤ 工程

### 湯種

ミキシング L2分↓(お湯) L2分  
 ※90℃以上のお湯を使用  
 一晩冷蔵庫で冷やしておく

### 本捏

ミキシング L3分H9分↓(マーガリン、機能性油脂) L2分H2分  
 捏上温度 26℃  
 発酵条件/時間 (温度28℃/湿度75%) 45分  
 分割重量 60g 冷蔵3℃で60分休ませる  
 成形  
 1) ガス抜きし、生地を直径9cmに伸ばす  
 2) ハニーマスタードレーズン20gを包餡する  
 3) 縦じ目を上にして、スケッパーで真ん中3/4をカットする  
 4) カット面が上になるように馬蹄成形し、直径9cmの焼型に入れる  
 ホイロ条件/時間 (温度38℃/湿度80%) 45分  
 焼成前処理  
 1) チーズハニーレーズン10gを生地中央に注入する  
 2) ベーコン仕掛り5gをのせる  
 焼成温度/時間 (上火:185℃/下火:178℃) 11~12分

### 漬け込みレーズン

- 1) カリフォルニア・レーズンとシークワサー果汁をよく混ぜ合わせ、2日以上寝かせる
- 2) 1日1回は全体を混ぜる

### ハニーマスタードレーズン

均一になるように混ぜ合わせる

### チーズハニーレーズン

- 1) クリームチーズと蜂蜜を滑らかになるまで混ぜる
- 2) 漬け込みレーズンを加えて混ぜ合わせる

### ベーコン仕掛り

均一になるように混ぜ合わせる

# 12

December 2024

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
	製パン技術教育コース (本科100日)229期 ・卒業研究発表会(12月9日) ・卒業式(12月10日)			第53回 AIBフードセーフティーセミナー		
15	16	17	18	19	20	21
	 製パン技術教育事業部主催研究会 演題:「食品のおいしさと「コク」の科学」 演者:女子栄養大学教授 広島大学名誉教授 農学博士 西村 敏英(にしむら としひで)氏		第5回 JIB Webメンバー 限定講習会			
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				
			☆	☆	☆	☆



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。

# 1

January 2025

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
			1	2	3	4
☆	☆	☆				
5	6	7	8	9	10	11
		製パン技術教育コース (本科100日) 230期入所式				
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
		第6回 リテイルアドバンスコース⑧				
26	27	28	29	30	31	
第49回 製パン技術基礎コース						☆

# Pain 12号

令和6年11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。