

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72巻2号
February.2025



Brioche 富士桜



- JIBイベント 2月研究会のお知らせ P.7
- リテールベーカリー製パン技術WEB教育コース
受講期間延長・受講料統一のお知らせ P.8~9
- 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 228期生
- 新連載
水溶性食物繊維β-グルカンたっぷりの
大麦腸活パンをめざして
その1 ~高β-グルカン大麦の基礎知識~



パン・オ・シシリー・レザン

「米粉パン」について考える

Pain

Pain

雑誌「パン」

第72巻 2号 February, 2025



JIB はみだし授業
「米粉パン」について考える 4

JIB イベント
2月研究会のお知らせ 7



リテールベーカリー製パン技術 WEB 教育コース
受講期間延長・受講料統一のお知らせ 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 228 期生 10

新連載 水溶性食物繊維β-グルカンたっぷり的大麦腸活パンをめざして
その1 ～高β-グルカン大麦の基礎知識～ 12



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.118 16

ドイツからのパンだより (119) 18

日本の元気なパン屋さん
ドーナツ・ベーグル専門店 ふわもち邸 21



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
ミヨシ油脂㈱ 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 ベーカリー新製品開発コンテスト 2024～ 26



100 日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

231 期 2025 年 4 月 29 日～8 月 5 日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第 50 回 2025 年 5 月 12 日～5 月 16 日

JIBはみだし授業

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！

「米粉パン」について考える

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 渡辺 皓星

はじめに

最近「米粉」のブームが再燃しつつあるそうです。そもそも「米粉ブーム」はいつ起こったのかということですが、日本のお米の消費量が減少している背景から2009年7月に「米穀の新たな用途への利用の促進に関する法律」が施行され、米穀の生産者と加工品製造業者との連携した取り組みが行われました。小麦粉を一部米粉に置き換えた米粉パンを作ることでお米の消費拡大ができ、お米の自給率向上が期待できるとして、米粉普及に関するさまざまな政策が推進され、その際に米粉パンが話題になったことで盛り上がりを見せたそうです。そして2023年、世界情勢の関係から小麦粉の価格が高騰したことにより、近年再び米粉製品がブームを迎えているそうです。そんな折、米粉パンに注目して探してみても、街のパン屋さんで見かけることは少なく感じます。

過去のはみだし授業にも米粉パンをテーマにしたものがあり、そこには次のように記されています。一部を割愛・要約して引用します。「小麦粉中には特殊なタンパク質があり、水を加えて捏ねるとそれが水を吸収した上、絡み合っ、水に溶けない粘り気と弾力のある「グルテン」を形成します。これにより、パン酵母の発酵で生成された炭酸ガスを包み込むことができ、パン特有の細かい気泡組織の骨組みができ、ふっくらとしたパンになります。しかし、米粉はグルテンを形成できないため、置換量を増加させていくとガス保持能力が低下し、米粉100%においてはグルテ

ンが全くないため、発生したガスを保持することができず、膨らまず、パンとは言えないものになります」。(引用：雑誌 Pain60 巻 11 号「米粉を使用したパン類について」並木利文著)

上記のことはよく知られていることだと思います。そこで今回は米粉とは何か、米粉パンとは何かということから「お米×パン」をテーマに掘り下げていきたいと思います。

1. お米の特性が米粉パン品質に及ぼす影響

一般的に流通している米粉は原料がうるち米であるパン用米粉、上用粉、上新粉、新粉と、餅米が原料のもち粉、白玉粉があります。現在日本で主食（ごはん）用として栽培されているお米は300種類以上あるとされています（公益社団法人米穀安定供給確保支援機構情報部）が、300種類以上あるお米の特徴は当然ながら違います。一般的に食べられるうるち米や餅米、また、黒米や赤米などの元々米粒に色がついている色素米、体内で吸収されやすいタンパク質（グルテリン）の含有量が少ない低グルテリン米、お米を構成するアミロースとアミロペクチンのうちアミロース含量が多いもしくは少ないお米など種類・特徴はさまざまです。小麦デンプンもアミロースとアミロペクチンで構成されており、一般的な小麦品種のアミロース含量は30%程度、低アミロースの小麦品種で23%程度とされています。それに対してお米は通常アミロース米品種（うるち米）は16～22%程度、低アミロース米品種は6～10%、高アミロース米品種は30～36%となっています（図1）。

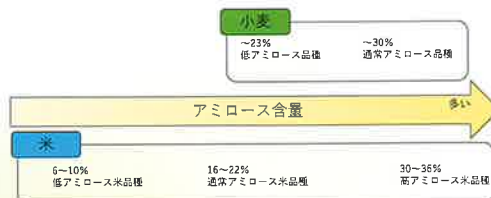
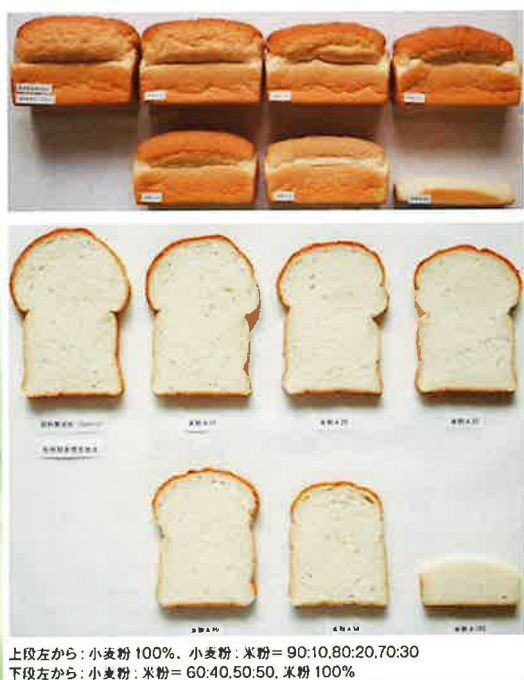


図1 小麦と米のアミロース含量の違い

お米も小麦と同じでアミロース含量が少ないとモチモチ感が増します。また、アミロース含量が少ないと老化が遅くなる傾向にあります。低アミロース米品種の場合、パン生地には米粉として使用すると低アミロース米品種米粉の糊化特性がタピオカ澱粉に類似しているため、焼成後のパンの気孔壁が固定化せず、気孔壁に亀裂が生じず、パンの温度低下にともない気孔内の内圧が低下していくため大きく収縮し、ケービングが大きくなる傾向にあります。また、高アミロース米品種をパン生地には米粉として使用すると、製品はケービングこそしないものの、焼成後のパンの老化が早く、パサつきやすく、硬くなるのが早いことがわかっています。

えたもの、米粉に小麦粉から抽出したバイタルグルテンを添加したもの、小麦成分が含まれていない米粉 100%のもの（製粉・製造工程時に小麦成分が混入したことはまた別問題）の3種類をひとくりにまとめて言い表しています。

日本パン公正取引協議会では小麦粉 100%に対して、チーズ：5%以上、ミルクまたは牛乳：乳固形分 5%以上（乳脂肪 1.35%以上）、蜂蜜：4%以上、レーズンまたは干しぶどう：25%以上含まれていないと、原材料を商品名に使用したり、強調することができないよう基準を設けています。また、ドイツやフランスでは小麦粉とライ麦の比率で名称の表示に規定があります（図4）。しかし、日本には米粉パンの名称表示に規定はありません。

また、グルテンフリーと表示できる基準も設けられていません。普段目にする「グルテンフリー」とは欧米の表示基準のことであり（グルテン含有量 20ppm 以下で表示可能）、日本のアレルギー表示に関する基準（アレルギー物質が 10ppm 以上含まれるとアレルギー表示）とは違います。また、日本国内には「ノングルテン」という表示基準（グルテン含有量 1ppm 以下で表示可能）がありますが、これを知っている消費者は少ないように思います。（ちなみに、グルテンフリーの表示基準であるグルテン含有量 20ppm 以下とは、6枚切りの食パン1枚（60g）あたりのグルテン含有量が 1.2mg 以下である必要があります。皆様もご存じの「い・ろ・は・す天然水」は 60g あたりのナトリウム含有量が約 1.62mg だそうです（採水地：阿蘇の数値）。グルテンフリーの表示基準である 20ppm 以下とはそれよりも少ないことがわかつてと思います。）食品を提供する人・消費する人が共にグルテンフリー、ノングルテンの違いなど、

食品表示についてより勉強し、正しい知識で判断・選択できるようになることで、今回のような食品事故は未然に防げるのではないかと思います。

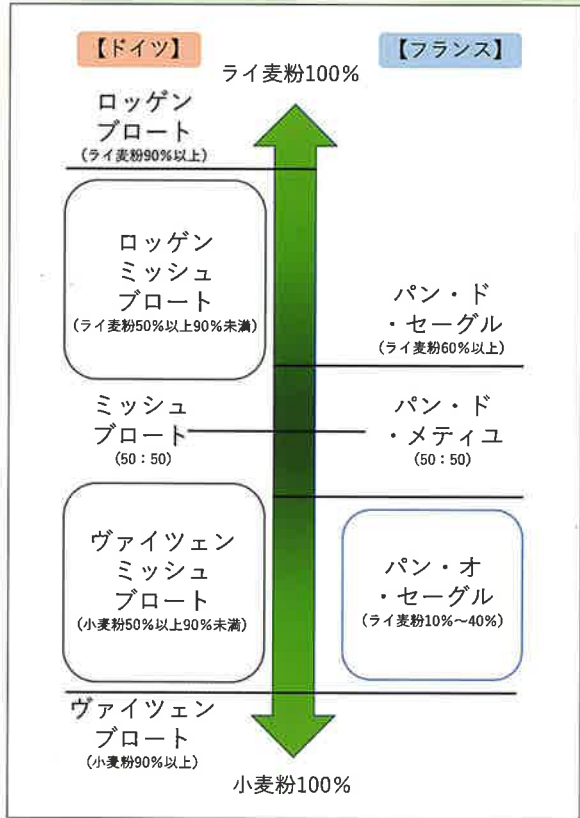


図4 ドイツ・フランスにおけるライ麦粉含有量の違いによる名称の変化

2025年2月28日(金)研究会のご案内

『スパイスの科学、カレーに関するあれこれ』

(一社)日本パン技術研究所 製パン技術教育事業部 主催
AIB日本同窓会 協賛

日時 2025年2月28日(金曜日)
14:00~16:00

場所 パン科学会館5階
東京都江戸川区西葛西6-19-6

演題 『スパイスの科学、
カレーに関するあれこれ』

1. スパイスの科学
2. カレーの歴史、作り方のおはなし
3. カレー粉の作成体験
4. カレーが健康に及ぼす良い影響について
5. コクに関する私たちの仮説
6. パンとスパイスのはなし

講師

ハウス食品株式会社
開発研究所 プロセス開発部2G 主席
岩畑 慎一（いわはた しんいち）氏

定員

50名前後
※正会員企業・維持会員企業の皆様への参加に限定。

参加費

正会員・維持会員の皆様は無料です。
ご注意：入館中はマスクのご着用をお願いいたします。

ホームページの
「各種コース申込」から
お申し込みください



お問い合わせ：03-3689-4701（平日9時-12時、13時-17時）

パンをもっと学びたい

しっかりとした理論を学び直したい方にも最適です



JIB

リテイルベーカリー



製パン技術



WEB教育コース

資格認定証授与
認証盾授与

こんなことでお悩みではないですか？



基礎をしっかり学びたいが
東京には行けないな

——— 地方のパン屋 従業員Aさん

お客さんやパン屋さんに
提案するのに知識が欲しい

——— 企業勤務 営業職Bさん



その悩み、パン技研(JIB)が解決します

製パン動画コンテンツ 13 セクターたっぷり約 14 時間 + 理論・原材料などテキスト 24 科目およそ 700 ページ

リテイルベーカリー製パン技術WEB教育コースとは？

一般社団法人 日本パン技術研究所(通称“JIB”“パン技研”)は、製パンに関する研修や技能訓練、研究開発・調査分析などの事業を行っています。本WEBコースはリテイルベーカリーの現場を想定し、製造理論から経営まで広く学ぶことができます。対象は若手からベテランのパン職人、企業勤めの会社員からパン作りに興味がある個人の方など様々。今まで対面形式で授業を行っていましたが、より多くの方に受講していただけるよう、WEBでのオンライン受講も開始いたしました。スマホ、タブレット、パソコン全て対応です。



● スタッフさん育成にもご活用ください ●

リテイルベーカリー製パン技術 WEB教育コース

科目ごとに受講

動画授業

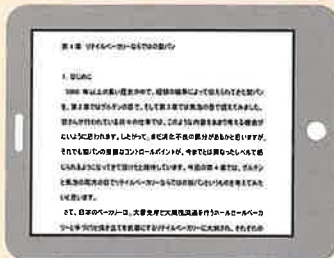


①パンの作り方は
動画を見て受講

動画イメージ



テキスト授業



②～④はテキストを
見て自ら学びます

テキストイメージ



科目修了テスト

科目ごとにテスト



○×形式テストに全問合格で
次の科目に進みます

受講科目の一部をご紹介します

動画授業

①パンの作り方(全13科目)

- 食パン
- ロールパン
- 菓子パン
- フランスパン
- ライ麦パン
- クリスピーロール

————— その他 7科目

テキスト受講

②製パン理論(6科目)

- リテイルベーカリーならではの製パン
- その他 5科目

③その他の科目(5科目)

- 関連法令
 - リテイルベーカリーの経営
- その他 2科目

④製パン原材料(13科目)

- 小麦粉、ライ麦粉
 - 水、食塩
 - パン酵母、乳酸菌
 - 糖類
 - 油脂
 - 卵、卵製品
- その他 7科目

最終試験に合格すると

**JIB Certified
Retail Baker**

の資格を授与

受講料 60,500円
(税込)

2025年1月より最長の受講期限が12ヶ月、
受講料が統一価格(60,500円)となりました。
ぜひこの機会に受講をご検討ください!!

製パン動画コンテンツ 13 セクターたっぷり約 14 時間 + 理論・原材料などテキスト 24 科目およそ 700 ページ

受講希望・お問い合わせ

メールでお問い合わせの場合

e-mail certified_baker@jibt.com

お名前、所属企業名またはパン屋さん(個人の方は個人)、
「受講希望or問い合わせ」を明記

電話でお問い合わせの場合

TEL 03-3689-7571

受講料 60,500円

どなたでも上記料金で受講できます

水溶性食物繊維β-グルカンたっぷりの 大麦腸活パンをめざして

その1 ~高β-グルカン大麦の基礎知識~



農研機構フェロー 博士(学術)
小前 幸三 (Komaie Kozo)

農林水産省農業研究センター(茨城県つくば市)に農林水産技官として入省後、農研機構作物研究所を退職するまで、麦類の育種開発プロジェクトの推進や大麦β-グルカンの機能性研究などを行う。現在は「農研機構フェロー」として国産大麦の普及活動を行っている。

「ビューファイバー」大麦粉を
20%配合した大麦パン

◆ はじめに

大麦といえば、「麦ごはん」や「もち麦おにぎり」などのごはんもの、さらに「ビール」や「麦茶」などの飲料水を連想される方が多いかと思いますが、中には「大麦パン」や「もち麦パン」を連想された方もいらっしゃるかもしれません。最近の事例では、ドラッグストアチェーン「ウェルシア」と「ヤマザキ」が共同開発した「国産大麦粉を使ったパン」シリーズの1年間の累計販売数が160万本を突破したそうです(写真1)。

また、2019年から販売開始された「ローソン」の大麦パンやそれに続くもち麦パン(製造者:山崎製パン)は、現在も棚に並んでおり、人気の定番商品になっています。今や大手コンビニチェーンやドラッグストアチェーンが各種健康サポート食品の素材として大麦粉やもち麦を採用する時代が訪れており、しかも「国産大麦」を強く意識するようになってきました。



写真1 2社が共同開発した国産大麦粉を使ったフランスパンのPOP

そこで、本稿では、「国産大麦」の新たな利用拡大に期待して、農研機構(※1)が開発した「高β-グルカン大麦」とそのβ-グルカンの健康機能性についてご紹介し、ベーカリーシェフからご提案いただいたレシピを通じて、大麦パンの魅力をお伝えしたいと思います。

す。どうかお付き合い下さるようお願い申し上げます。
※1 農研機構:(国立研究開発法人)農業・食品産業技術総合研究機構の略称。

◆ 高β-グルカン大麦の基礎知識

1. 高β-グルカン大麦とは

大麦は、「^{かわ}皮麦」と「^{はだか}裸麦」の皮裸性、「二条」と「^{ろくじょう}六条」の条性、「^{もち}糯性」と「^{うるち}稷性」の糯稷性などによって細かく分類されています。現在、市場に出回っている「高β-グルカン大麦」と呼ばれる品種は、うるち性二条裸の「ビューファイバー」、もち性二条裸の「ワキシーフファイバー」およびもち性六条裸の「フクミファイバー」の3品種です。それぞれ、高β-グルカン化に関与する遺伝子は、「ビューファイバー」と「ワキシーフファイバー」は*lys5.h*、「フクミファイバー」は*wx*と*amo1*の2つの遺伝子です。これら品種のβ-グルカン含量は、品種や栽培環境、年次の気象条件などによって若干の違いはありますが、従来品種の2~3倍以上含まれていることが分かっています。

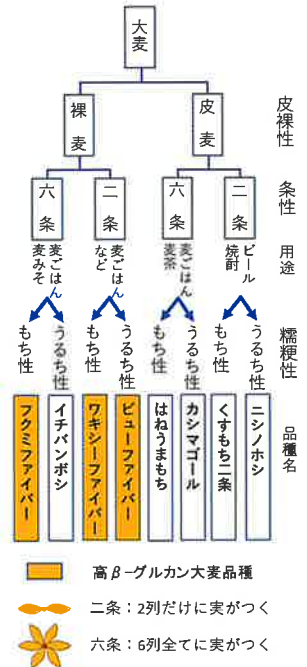


図1 大麦の種類と高β-グルカン大麦品種

パンを“もっと”楽しむ、vol.118

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」「トーストの発想と組み立て」（誠文堂新光社）、「テリーヌ&ハテ」（河出書房新社）他。

トーストを楽しむ! vol.5

シンプルに味わう、イギリスのトースト

イギリスの食パンは、日本でサンドイッチ用とされるような薄切りが主流です。そのため、トーストは、薄くカリカリで、パンそのものよりも上に塗るものを楽しむスタイルが特徴です。例えば、定番のマーマレードトーストは、パンは主ではなくお皿のような存在で「塗る」というよりも「たっぷりのせて」楽しめます。

トーストは日常の食卓に欠かせないものなので、トースト専用の道具が古くから多く存在していました。

イギリスのアンティークショップで「Toast」とつくものを探してみると、食卓の歴史が垣間見えます。トースターが生まれる前は、トースティングフォーク（Toasting fork）という大型の専用フォークに刺し、暖炉の火でパンを炙っていたそうです。電気トースターが開発されたのは1890年代以降です。産業革命で、電気製品が増える中でも、トーストに関してはフォークや焼き網を使った暖炉調理へのこだわりがあったといいますが、電気で焼ける手軽さは魅力です（写真①/フランスの古いトースター）。問題は、トーストを焦がしてしまうことだったので、タイマーをセットすれば自動で飛び出すポップアップトースター（写真②/ロンドンのホテルのポップアップトースター）は一気に広がりました。

日本でも、トースト好きの方たちの間では、焼き網の人気があり、直火で焼くのが1番おいしい!とお話もよく聞きます。実際に、焼き網トーストが人気の専門店もあります。

焼き上がったトーストを立てて置くための、トーストラック（写真③/Toast rack）も欠かせません。トーストが湯気で湿気るのを防ぎ、カリッとした食感を保ちます。魅力的な道具ですが、パンを置く幅はイギリスサイズ。イギリスのポップアップトースターと同様に、厚切りのパンには使えません。

珍しいものとしてはトーストウォータージャグ（Toast water jug）が挙げられます。病人向けの飲み物とされていた「トースト・アンド・ウォーター（Toast and water）」専用の水差しです。これは、ヴィクトリア朝時代以前から知られていた飲料で、こんがり焼いたトーストに、熱湯を注いで（もしくは煮て）冷ましたもの。トーストはこして、冷たくなった水だけを飲みます。「トースト・ウォーター・ジャグ（Toast water jug）」はトーストを受け止めるストレーナーと蓋がついています。専用品があったということは、当時は一般的な飲み物だったのででしょうか。玄米茶の香ばしさや重湯のやさしさに通ずる味わいです。

イギリスのアンティークトースター

マーマレードトースト Toast and Marmalade

【材料】1枚分

食パン(10mm スライス)	1枚
バター(食塩不使用/常温に戻す)	10g
オレンジマーマレード	30g

【作り方】

食パンはこんがり焼き色がつくまでトーストする。バターを塗り、オレンジマーマレードを塗り重ねる。



ドイツからのパンだより (119)

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、ドゥーメンスアカデミーのピアソムリ工資格を持つ。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。

ドレスデンのシュトレン祭り

12月7日(土)ドレスデンでは、毎年恒例のシュトレン祭りが行われました。2024年は第30回目となりました。毎年第2アドヴェントの前日の土曜日に開催されます。

祭りの主役はもちろん巨大なシュトレンです。ドレスデン・シュトレン保護協会のパン・菓子職人25名が前週から焼いて仕上げたシュトレンは、長さおよそ2.8m、幅およそ1.4m、重さは約2トンでした。

巨大シュトレンはアウグスト強王が作らせた史実を元に再現したもので、パレードの終着点に着くと、今年のシュトレン娘と製パンマイスターの代表が特注のシュトレンナイフで入刀します。その後500gほどに切り分けられ、一つ10ユーロで販売されました。売上の一部4,000ユーロはドレスデンの慈善事業団体に寄付されるそうです。

旧市街で行われたパレードには400名が参加し、見物人の数は約6万人にのびりました。



©Schutzverband Dresdner Stollen e.V./Anja Schneider

切り売りされるシュトレンは年々値上がりしていますが、お祭りは依然として人気のようですね。パレードは巨大シュトレンの他、地元の様々な団体や協会、アウグスト強王や当時の軍隊に扮した人々などが登場する楽しい催しです。

Dresdner Christstollen が世紀のブランドに選ばれました

2002年にドイツの著名な出版業者でありマーケティングの専門家である Dr. Florian Langenscheidt によって設立されたプロジェクト、Deutsche Standards – Marken des Jahrhunderts (ドイツスタンダード – 世紀のブランド) では、2022年に続き24年12月にも「Dresdner Christstollen」をその一つに加えました。

このプロジェクトは、「Made in Germany」のブランド価値を国内外でさらに高めるための取り組みで、ドイツ国内外で高い評価を得ているブランドや企業を表彰し、紹介するプロジェクトです。これまでに選ばれてきたブランドには、BMW、Nivea、Siemens などの有名企業が名を連ねています。

今回のニュースを受け、ドレスナー・シュトレンのマネージング・ディレクター、カロリン・マルシャレク氏は、「私たちのブランドとパン職人たちの日々の献身と情熱は、単にブランドの伝統の発展と保存を象徴するだけのものではありません。この賞は、私たちの取り組みが報われたことを意味し、私たちが一貫してブランド戦略を実行してきたことの証でもあります」と述べました。

ドイツを代表する大企業・ブランドと名を連ねることになったのは、ひとえにドレスデンシュトレン保護協会の努力とPR・マーケティングの成果といえますね。



森本撮影

Bakery Reportage

日本の元気な パン屋さん

取材：森まゆみ



和の趣ある
店舗入口



日除けのれんが目印の外観



オーナーの
村上太飛人さん

ふわもち食感のドーナツとベーグルで
会社を進化させる若き経営者のあゆみ

ドーナツ・ベーグル専門店
ふわもち邸

豊富な種類と多彩なバリエーションで商品価値を高め、専門店の強みを生かすコンセプトで人気店に。

小さな民家からはじまった 〈ふわもち邸〉

生花店を営む家庭の長男として生まれた村上太飛人さんは、大学に通いながら卒業後は飲食店経営を目標に、学業とアルバイトに励む日々を送っていた。アルバイト先は、スープ専門店・ジェラート専門店・リゾート専門店など、あえて一つの分野に特化した専門店を次々に選んで働いたという。当時は漠然としていたものの、専門性のある飲食の世界に惹かれて、「いつかは自分も」という思いがあったという。

村上さんの意思が決まったのは、110種類のメニューをそろえるリゾート専門店でのアルバイトをした経験だった。多くのメニューを考案し、女性客をターゲットに、4店舗を展開しているオーナーに出会い、オープニングスタッフとして店舗の運営を、開業から軌道に乗せるまで目の当たりにした村上さんはおおいに刺激を受けた。

大学を卒業した後は、東京・代々木上原のドーナツ専門店ですべたドーナツのおいしさに感動して、ドーナツ

ツ専門店の開業を目指した。専門店にするために、半年をかけてドーナツのレシピを考えていた頃、札幌のベーグル店でおいしいベーグルに出会ったことで、製法は違っても、その形状が「輪」であることをキープポイントに、“多くの種類を提供するドーナツとベーグルの専門店”というコンセプトが決まった。

製造技術に関しては、経験がなかったため、独学で試作を繰り返し、開業準備をした。

2009年、村上さんが25歳のとき〈ドーナツ・ベーグル専門店 ふわもち邸〉(以下ふわもち邸)がオープンした。

札幌市厚別区の住宅街、村上さんの祖母が所有していた空き家を厨房と売り場にして、玄関先の小さなスペースで、ドーナツとベーグル各7種類をガラスのショーケースに並べて販売したのははじまりだった。

ドーナツは、江別製粉の「はるゆたかブレンド」と「ドルチェ」を独自にブレンドした粉と、ホシノ天然酵母パン種を使った生地がベース。出来上がったドーナツに現れる油っぽさを避けるために、ホイロから出した生地を並べて扇風機で10分～15分ほど風を当てて乾燥



開店と同時に常連客が
来店する



ドーナツとベーグルは店内で分けて
陳列している



店頭に並ぶベーグルは
30種類以上



具材のバリエーションが個性的な
各種ベーグル



30種類以上の
ドーナツが並ぶ

原料メーカーから提案する パン・菓子製品

提供者
ミヨシ油脂株式会社
食品本部 企画部

ココア風味補強アイテム 焙煎風味マーガリン『デフィ』

カカオ豆高騰
対策に

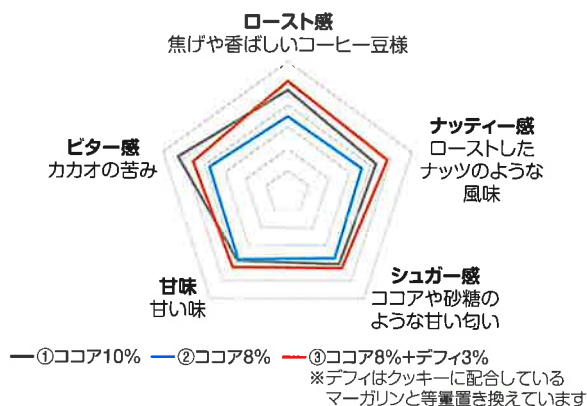
● デフィの特徴

- ・厳選した素材の組み合わせにより、パンや菓子に香ばしい焙煎感、コク、甘味を付与することができます。
- ・少量添加するだけで、風味の底上げ、おいしさアップに寄与します。
※エンハンスにおすすめの素材例: チョコレート、キャラメル、ナッツ、コーヒー
- ・発酵による酸味や、パンや菓子の生地原料由来のにおいをマスキングすることができます。
特有のにおいのあるふすまや大豆粉などの低糖質素材を使用したパンや菓子にも適しています。

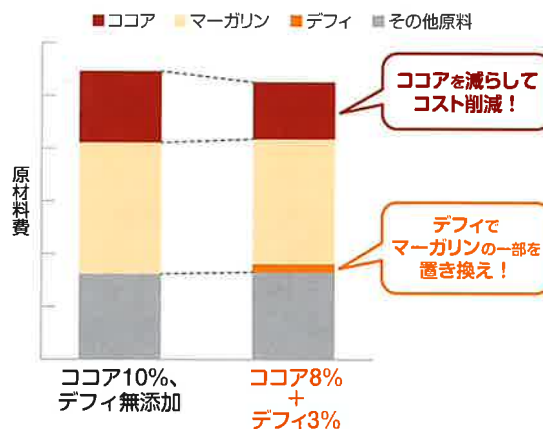
● デフィでココアやチョコ風味を補強！コスト削減にも◎

ココアクッキーの官能評価

官能評価方法：社内分析型パネルによる試験



ココアクッキーの原材料 × コスト比較



● 製品情報



荷姿 10kg ダンボール箱入り
保存方法 要冷蔵(10℃以下)
賞味期間 製造後 180日(未開封)

詳しい製品情報は
こちら



デフィを使用したレシピも
多数紹介



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

本捏生地 (%)		本捏生地 (つづき) (%)		桜レーズン (%)		マカロン (%)	
強力粉	100	漬け込みクランベリー	10	カリフォルニア・レーズン	100	アーモンドパウダー	100
三温糖	12	大納言かのこ	10	桜リキュール	20	粉糖	100
塩	1.6			追いつりキュール	20	卵白	70
生イースト	1.8	成形材料 (7個あたり)		フリーズドライ桜	0.2		
全卵	20	マカロン	90g			フランボワーズヌートル (%)	
牛乳	30	スライスアーモンド	10g			ナパージュヌートル	100
吸水	10	粉糖	5g	富士レーズン (%)		フランボワーズピュレ	20
ヨーグルト	10			カリフォルニア・レーズン	100		
蜂蜜	4	仕上げ材料 (7個あたり)		日本酒：特別純米	20	フリーズドライ桜	
無塩バター	10	フランボワーズヌートル	10g			桜の花塩漬け	100g
加水：バシナーージュ	10	フランボワーズチョコレート	10g	漬け込みクランベリー (%)			
		フリーズドライ桜	1g	ドライクランベリー	100		
ベーカリー用冷凍よもぎ	5	ブードルデコール	1g	キルシュ酒	20		
桜レーズン	30						
富士レーズン	10						

④ 工程

本捏

- 無塩バター、加水以外はオールイン
- ミキシング L6分H4分↓(無塩バター、加水) L3分H2分
捏ね上げ後、常温に戻したよもぎを練り込む
桜レーズン、富士レーズン、漬け込みクランベリー、
大納言かのこを手で混ぜ込む
- 捏上温度 26℃
- 発酵条件/時間 (温度27℃/湿度75%) 60分パンチ30分
- 分割重量 200g×2個
- パンチタイム 15分
- 成形 各生地を16cmにバゲット成形し
17cm×8.5cm×高8cmの型に入れてホイロ
- ホイロ条件/時間 (温度27℃/湿度75%) 60分～
- 焼成前処理 1) マカロン90gを全体に絞り、粉糖2.5gを全体にふるう
2) スライスアーモンド10gを全体にトッピングし、
再び粉糖2.5gを全体にふるう
- 焼成温度/時間 (上火:180℃/下火:180℃) 40分
- 仕上げ 1) 焼成後、フランボワーズヌートルをスライスアーモンドに
塗り、桜の花に見立てる
2) フリーズドライ桜と削ったフランボワーズチョコレートを
トッピング
3) うすすらと全体に粉糖をふる

桜レーズン

- 水洗いしたカリフォルニア・レーズンと桜リキュールを鍋に入れて火にかいた、レーズンをふくらませる
- 冷蔵5℃で一晩寝かせ、追いつりキュールとフリーズドライ桜を加える
- 再び、冷蔵5℃で一晩寝かせる

富士レーズン

- 水洗いしたカリフォルニア・レーズンと日本酒を鍋に入れて火にかいた、レーズンをふくらませる
- 冷蔵5℃で一晩寝かせる

漬け込みクランベリー

- ドライクランベリーとキルシュ酒を鍋に入れて火にかいたクランベリーを戻す
- 冷蔵5℃で一晩寝かせる

マカロン

- アーモンドパウダーと粉糖をボウルに入れ、よく混ぜ合わせる
- 卵白を加え、均一に混ぜ合わせる

フランボワーズヌートル

- ナパージュヌートルとフランボワーズピュレを均一に混ぜ合わせる
- 使用直前に温める

フリーズドライ桜

- 桜の花塩漬けを水でよく洗い、塩を落とす
- 水分をよく拭き取り、耐熱容器に入れ、フードラップをせずに電子レンジ600wで3分加熱

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
☆	☆	☆	☆	☆	☆	1
2	3	4	5	6	7	8
第15回製パン技術「冷凍技術」アドバンスコース						
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
			MOBAC SHOW2025 (パン技研・JIB出展) インテックス大阪1号館125小間			
23	24	25	26	27	28	29
						☆
						製パン技術教育事業部主催研究会 演題：「スライスの科学、 カレーに関するあれこれ」 講師：ハウス食品(株) 開発研究所 岩畑 慎一氏



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。

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
☆	☆	☆	☆	☆	☆	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
		第6回 リテイルアドバンスコース⑨				
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	第6回 リテイルアドバンスコース⑩				

Pain 2号

令和7年1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。