

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

1号

第72巻1号
January.2025



大和Raisin



●JIBイベント

第15回冷凍技術アドバンスコース受講生募集のお知らせ
第51回海外研修視察ツアーのお知らせ

●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

●【特別企画／シリーズその10】

食物繊維を多く含む全粒粉 健康メリットをPRしよう



Luxe Raisins ～伊予柑をのせて～

フードセーフティに
かかわる頭字語



JIB はみだし授業
フードセーフティにかかわる頭字語 4

JIB イベント

第 15 回冷凍技術アドバンスコース受講生募集のお知らせ 10

第 51 回海外研修視察ツアーのお知らせ 11



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 12

【特別企画／シリーズその 10】
食物繊維を多く含む全粒粉 健康メリットを PR しよう 14



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.117 18

ドイツからのパンだより (118) 20

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



パン技研HPにJIBの 書籍販売コーナーが設置されました!!



(一社) 日本パン技術研究所監修、(株) J・I・B 発行の書籍販売コーナーが日本パン技術研究所のホームページに設置されました。「海外製パンセミナー書籍 (DVD 付き)」、「雑誌 Pain 年間購読」、「雑誌 Pain バックナンバー」の購入・申し込みやサンプルページの閲覧ができるようになっています。是非一度ご覧ください!

<https://www.jibt.com/book/>



1.パン技研 HP のバナーをクリック!



2. 好きな書籍を選ぶ



3. フォームから申し込む



フードセーフティにかかわる頭字語

一般社団法人日本パン技術研究所 フードセーフティ事業部 浦嶋 隆弘

頭字語とは？

HACCP、FSSC、GMP、IPM……このように複数の単語で構成される合成語の頭文字のアルファベットを並べて作られた略語を頭字語と言います。フードセーフティに関連した頭字語は多くあり、会話の節々で何気なく使われますが、慣れない方には、わかりにくいことも多いかと思います。本稿では、この頭字語について深掘りしてみたいと思います。

頭字語には、イニシャルイズム (initialism) とアクリニム (acronym) があります。イニシャルイズムとは、略語のアルファベット1文字ずつを、そのままアルファベットとして読むものです。例えば、世界保健機関「World Health Organization」の略称は「WHO」ですが、アルファベット1文字ずつを、そのまま「ダブリュー・エイチ・オー」と発音するので、イニシャルイズムに該当します。一方、アルファベット1文字ずつをそのまま読むのではなく、略語を一つの単語のように読むものをアクリニムと呼びます。例えば、アジア太平洋経済協力機構「Asia-Pacific Economic Cooperation」の略称は「APEC」ですが、「エイペック」と発音するので、アクリニムに該当します。

今回は、はみだし授業ですので、フードセーフティに関するイニシャルイズムやアクリニムについて、意味を少しかみ砕いて、多少の遊び心を加えながら解説したいと思います。

フードセーフティにかかわる頭字語（順不同）

・AIB (エー・アイ・ビー)

American Institute of Baking 米国パン技術研究所

AIB フードセーフティシステムの生みの親。AIB フードセーフティシステムは、現場を重視した徹底した管理が特長であり、世界を股に掛けて活躍中である。AIB フードセーフティシステムのことを、単に AIB と呼ぶことも多い。



・JIB (ジェー・アイ・ビー)

Japan Institute of Baking 日本パン技術研究所



AIB フードセーフティシステムを日本国内で提供できる唯一の組織。「食品衛生管理技術の専門家の集団として国民生活の安定向上とパンおよび関連産業の発展に貢献する」をモットーに、高品質なサービスを提供するために、切磋琢磨を続けるプロフェッショナルで頼りになる存在。

https://www.jibt.com/index_aib.html



・OP (オー・ピー)

Operational Methods and Personnel Practices
作業方法と従業員規範

AIB フードセーフティシステムの要求事項のうち、人に関する要求事項がまとめられたカテゴリ。食品安全の基本は「人」であり、ひとつひとつの教育訓練（＝情報共有）の積み重ねが重要。「食品安全は一日にしてならず」

・MS (エム・エス)

Maintenance for Food Safety
食品安全のためのメンテナンス

設備だけでなく、構造物や外周の管理も含むカテゴリ。単にメンテナンスとも言う。プロダクトゾーン (PZ) を中心とした管理が重要。(プロダクトゾーンについては後述を参照)

・CP (シー・ピー)

Cleaning Practices 清掃活動

清掃活動についてまとめられたカテゴリ。食品安全上のリスク（異物混入、有害生物の活動）を管理するための清掃が実施できているかが重要。(ピカピカにすることが、清掃の目的ではない)

・IPM (アイ・ピー・エム)

Integrated Pest Management 総合的有害生物管理

有害生物との闘いの肝は先手必勝！モニタリング（トラップおよび人の目）を通じて、「できるだけ早く活動を特定して、いち早く対応する」ことが重要。自社（全従業員）および防虫防鼠会社が協力して、「速やかに気づいて、フットワーク軽く対応できるプログラム」になっているかがポイント。



・AP (エー・ピー)

Adequacy of Prerequisite and Food Safety Programs
前提条件と食品安全プログラムの妥当性

食品安全に必要なプログラムについてまとめられたカテゴリ。こまめなアップデートがないと、現場の活動と食品安全プログラムは、どんどん離れていく性質がある。

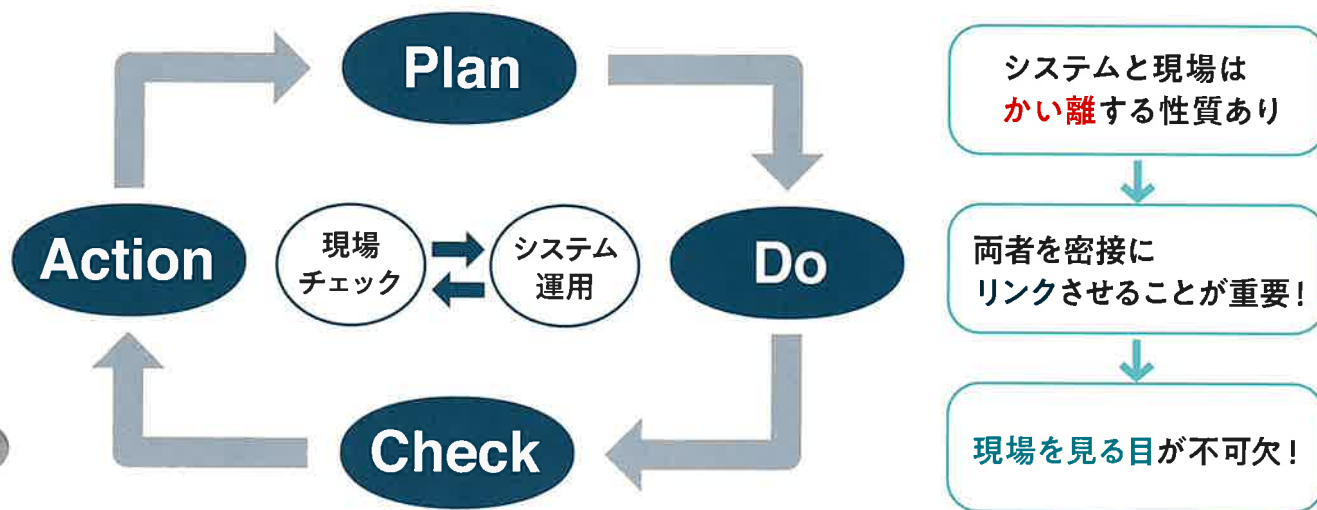


こまめなアップデートが必要 !!

日本パン技術研究所（JIB）が提供するサービス

● AIBフードセーフティ 指導・監査

食品安全マネジメントシステムの維持向上



PDCAサイクルを回して継続的に改善するためには、リスクベースで現場を見る目が不可欠です。一方、リスクは日常の光景に紛れ込みやすく、光景の内側からは気づきにくく、見過ごされてしまうことがあります。

リスクベースで時間をかけて現場を深掘りする当サービスは、第三者の目による**工場の定期的な健康診断（工場ドック）**として、「改善効果が目に見える形で実感できる」と多くのお客様から好評をいただいております。

※AIBフードセーフティは、認証制度ではありません。

みなさまの目的に沿って、自由にご活用いただけます。（実施頻度は任意）

● JFS-B監査

食品安全マネジメント協会（JFSM）が運営するJFS-Bは、**HACCP制度化**に対応した規格です。

（JFS-B実績）

監査	120 事業所
コンサルティング	41 事業所

（2024年1月現在）

- ・現場経験が豊富な監査員が、細やかにサポート（JFS-Aも対応）
- ・御社の現状やリクエストに合わせて**最適プランを提案**
- ・**JFS-B/AIB同時監査**が可能！（JIB独自のサービス）

● その他、各種コンサルティングなど

食品安全にかかわること、**なんでもお気軽に**ご相談ください！

お問合せ
フォーム
はこちら



一般社団法人 日本パン技術研究所 フードセーフティ事業部

Tel 03-5659-5081 E-mail:foodsafety@jibt.com ホームページ: www.jibt.com



第15回冷凍技術アドバンスコース 受講生募集中!!

▼申込フォームは
こちら



2025年2月3日(月)～2月7日(金)の5日間

目的

冷凍生地の基本理論から応用技術まで、諸条件の違いによる品質変化を科学的に把握し、各種冷凍生地製法の特徴およびこれらを用いたさまざまな利用技術を習得します。さらにこれら技術応用によるパンの品質維持と共に、より合理的なベイクオフスタイルを追求することを目的とします。

受講対象者

中級の製パン技術を習得した方、製パン技術教育コース(本科100日)卒業生、および同等レベルの製パン技術を持つと思われる方で、高度な冷凍生地利用技術の習得を目指したい方を対象とします。これから中堅幹部を目指す各社の中核技術者の方々に最適の研修コースとなっています。またベイクオフ店のオペレーションを行う方や新しいベーカリー製品の開発者、あるいは高機能原材料の研究開発を行う方にも最適のコースカリキュラムとなっています。

*技術に自信のない方もグループ構成を調整して受け入れ可能です。

コース内容と履修アイテム

1日目

講義と実習が
併行で進む構成です

- 「製パン基礎理論と冷凍生地製法における問題発生メカニズムの解説」(講義)
(日本パン技術研究所 伊賀大八)

- 「生地玉冷凍生地の品質改善について生地製造実習」

〈予定品目〉多加水大型食事パン、フランスパン、ハードロール、ブリオッシュ、
焼き調理パンのバラエティなど

(日本パン技術研究所 講師陣)

- 「新しい冷凍耐性酵母について」(講義)

(オリエンタル酵母工業 古川 周平 氏(予定))



生地玉冷凍生地フランスパン(大)
(発酵種併用による風味・食感の改善)

2日目

製法解説および
実習中心です

- 「フロアタイム条件が成形冷凍生地の熟成と安定性に及ぼす影響」

- 「成形冷凍生地の解凍条件が品質に及ぼす影響」

(日本パン技術研究所 山本剛史・伊賀大八)

- 「成形冷凍生地の各種製法による品質改善について製造実習」

(標準ノータイム法、改良中種法、フラワーブリュ法、品質改良成分の効果検証)
〈予定品目〉菓子パン類、焼き調理パン、ハードロールなど



フラワーブリュ法
成形冷凍焼き調理パン

3日目

製法解説および
実習中心です

- 「パーベイク製品の製造実習(食事パンのパーベイク提供)」

〈予定品目〉クリスピーロール、リュスティック、ブルツェルブロット、
冷蔵リタード法バゲット、パン・バイアス

(日本パン技術研究所 講師陣)

- 「輸入市販冷凍生地(ホイロ後、パーベイク、製品冷凍)の焼成評価」



パーベイクブルツェルブロット
多加水 食事パンのパーベイクによる合理的な提供

4日目

主に午前実習、
午後講義の構成です

- 「ホイロ後冷凍生地の製造実習・温度制御プログラム焼成」

〈予定品目〉ホイロ後冷凍デニッシュ/クロワッサンと改良剤スペック
ホイロ後冷凍カイザーロール、ヴァイツェンブロット
ホイロ後冷凍ラウゲンスティック(プレッツェル系)など

(日本パン技術研究所 山本剛史・伊賀大八)



(左:真空冷却)ホイロ後冷凍クロワッサン(右:常温放冷)
真空冷却技術利用による
デニッシュ・クロワッサン群の品質向上

5日目

実習および製品評価に
加え講義も加わります

- 「4日間の製造品目の解凍と焼成実習+試食評価」

*事前製造し長期冷凍保管した製品も含まれます。

- 「ベーカリー製品の真空冷凍技術とくにベイクオフに特化して」(講義)

- 「冷凍生地に使用される生地改良成分について」(講義)

(日本パン技術研究所 伊賀大八)



●第15回冷凍技術アドバンスコース

開催日程	2025年2月3日(月)～2月7日(金)の5日間
場 所	(一社)日本パン技術研究所 東京都江戸川区西葛西6-19-6 パン科学会館ビル 6F大講習会場
アクセス	東京メトロ東西線 西葛西駅南口から徒歩3分
定 員	30名*2025年1月22日(水) 先着順にて締め切り。
受 講 料	会員企業所属の方は121,000円、そうでない方は132,000円
問い合わせ先	電話 03-3689-7571(平日9時～12時、13時～17時) FAX 03-3689-7574
申 込 方 法	ホームページの「各種コース申込フォーム」からお申込みください。 *詳細は(一社)日本パン技術研究所のホームページでもご確認いただけます。 https://www.jibt.com/



一般社団法人日本パン技術研究所 第51回海外研修視察ツアー

- ・iba展最新製パン製菓機械設備の視察
- ・Weinheim (ヴァインハイム) で学ぶドイツ製パンの伝統と最新
- ・北欧デンマークの先端企業2社に学ぶバイオソリューションと製パン技術の未来

ご案内

旅行期間：2025年5月17日(土)～5月25日(日) 9日間

ドイツ / デュッセルドルフ・ボン・ヴァインハイム・フランクフルト
デンマーク / コペンハーゲン



◀ ツアー詳細はQRコードまたはwww.jibt.comから!!

視察企画：一般社団法人日本パン技術研究所
旅行企画・実施：東武トップツアーズ(株)京葉支店

観光庁長官登録旅行業第38号 (一社) 日本旅行業協会正会員 ボンド保証会員 旅行業公正取引協議会会員

食物繊維を多く含む全粒粉 健康メリットをPRしよう



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)

まず個人的なことを書くと、私は全粒粉やライ麦のパンが好きで、世間的には人気の高い白いふわふわのパンはかなり不得手。業界の方々から「今、全粒粉パンが注目されている」「でも、いつもなかなか定着できず終売になり、また数年後の見直しに期待……」という話を聞くと、「おいしいのになぜ?」と思ってしまいます。したがって、今回のテーマはちょっと私情が混じるかも。お許しください。とにかく、私は全粒粉パンの人気を盛り上げたいのです。

全粒粉パンの魅力は、なにより食物繊維が豊富なこと。ミネラルやビタミン類、抗酸化物質も多く、健康効果は明かです。一方で、独特の風味があり嫌う人もいます。そのうえ、消費者に「健康によいものは、まづい」という思い込みがあるとのこと。

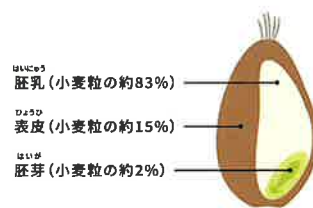
そんな思い込みを打ち砕く、さらなるおいしさの追求は、皆様方ベーカーの腕にお任せするとして、本稿では店頭で消費者にわかりやすく説明できるように、健康効果



について整理しましょう。近年は、全粒粉ではないけれども自然の食物繊維を豊富に含む、という小麦粉も登場してきていますので、そんな周辺情報についてもお伝えします。

食物繊維を多く摂っていると死亡率低下

小麦は、胚乳と胚芽が表皮(ふすま、ブランとも呼ばれています)に包まれています。胚乳はでんぷんやたんぱく質が多く、胚芽にはミネラル、ビタミン類や食物繊維、ふすまにはミネラルや食物繊維が多く含まれています(図1)。通常的小麦粉は、小麦を挽いて胚乳部分を採り分けたもの。胚芽やふすまの多くは除かれるため、雑味のない粉の味を楽しめます。これに対して、全粒粉は胚芽やふすまも入りミネラルやビタミン類、食物繊維が多く



胚乳が小麦粉になります。

図1 小麦の構造
出典:日清製粉グループ「小麦粉百科」

表1 小麦粉、パンの栄養素比較(100gあたり)

	エネルギー	たんぱく質	炭水化物	カリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンB1	ビタミンB2	ナイアシン当量	ビタミンB6	葉酸	プロスキーマ変法食物繊維総量
	kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	g
強力粉1等	337	11.8	71.7	89	17	23	0.9	0.8	0.09	0.04	3.1	0.06	16	2.7
強力粉全粒粉	320	12.8	68.2	330	26	140	3.1	3.0	0.34	0.09	(8.5)	0.33	48	11.2
角型食パン	248	8.9	46.4	86	22	18	0.5	0.5	0.07	0.05	2.6	0.03	30	2.2
全粒粉パン	251	7.9	45.5	140	14	51	1.3	0.4	0.17	0.07	3.7	0.13	49	4.5

出典:日本食品標準成分表(8訂)

()の中の数字は測定値ではなく、類似食品の収載値から類推や計算により求めた数値

パンを“もっと”楽しむ、vol.117

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、幅広い食の提案に携わる。
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.4

パンの個性が生きる シンプルな料理系トースト

寒い季節には、冷蔵ケースのサンドイッチよりも、焼き込み調理パンやホットサンドイッチが人気です。味覚的にも、冷たくさっぱりしたサラダより、濃厚なチーズや、ベシャメルソース、トマトソースなどのコクのあるソースを使用したメニューの満足度が高くなります。

今回ご紹介するのは、シンプルな組み立てのピザトースト系です。焼き込み調理パンでも、ホットサンドでもありませんが、食パンの二次加工品として気軽に作れて、冬場においしくいただけるのが魅力です。

食パンに具をのせて焼くだけですが、仕上がりを変える大きなポイントがあります。それは、二度焼きすることです。具をのせる前に、あらかじめ軽くトーストすると、表面の水分が飛び、程よく乾燥します。例えば、具だくさんのピザトーストやクロック・ムッシュは食パンの水分がこもりやすく、しっとり重く引きのある食感になりがちです。それが、下焼きすることで、食材を合わせても表面の生地が沈みにくく、歯切れよく焼き上がります。この下焼きのことを、私は“プレトースト”と呼んでいるのですが、サンドイッチ講習会で食べ比べていただくと、その違いにみなさん驚かれます。

タルティーヌやフレンチトーストでもこの有無で食感が変わります。簡単ひと手間なので、是非取り入れてみてください。



※1. クロワッサン食パン

バターをたっぷり折り込んだクロワッサン生地を型に入れて焼いたものです。トーストすると、バターがなじんでしっとりしたクラムと、クラストのさっくり感のコントラストが際立ちます。今回はバター100%使用の甘くないタイプを使用しています。

料理系トースト①

クロックムッシュ・トースト

バターが香るクロワッサン食パンとベシャメルソースは相性抜群です。普通の食パンで作るクロック・ムッシュと比べると、リッチでよりバランスのよい味わいに仕上がります。

クロワッサンを水平に切り、断面を上にして、同様に作ってもよいでしょう。

【材料】1枚分

クロワッサン食パン※1 (小型・25mmスライス/左下参照)

	1枚(底面耳付き・80g)
ベシャメルソース※2 (右頁参照)	45g
たまねぎ(スライス)	10g
ももハム	1枚(20g)
シュレッドチーズ	25g
白こしょう	少々

【作り方】

- ①たまねぎはボウルに入れてふんわりとラップをし、600Wの電子レンジで2分加熱する。
- ②クロワッサン食パンは表面が乾燥する程度に軽くトーストする。
- ③ももハムは短冊切りにし、たまねぎとベシャメルソースと混ぜ合わせる。
- ④②に③を塗り、シュレッドチーズをのせる。
- ⑤アルミホイルにのせ、オーブントースターで焼く。チーズが溶け、全体に焼き色がついたら取り出し、仕上げに白こしょうをふる。食べやすいように半分に切ってもよい。



POINT

クロワッサン食パンは端の部分を使い、底面も耳付きで使うのがポイントです。
パイやタルト台のような感覚で使えます。ベシャメルソース、トマトソースの他、デミグラスソースやミートソースにもよく合います。

ドイツからのパンだより (118)

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。

パンの滑り台

バーデン・ヴュルテンベルク州の小さな村に住む Linus 君は、環境意識の高い家庭で育ちました。パン店にパンを買いに行く時はパンを直接入れてもらえるようエコバッグを持参します。ところがパン店では、店員がお客さんの袋を受け取ってショーケースの内側で直接パンを入れることは、衛生的な理由からできないと言われ、いつも紙袋に入れたパンを持ち帰るはめになり、紙袋のゴミができてしまっていました。

この状態をもどかしく思っていた Linus 君は、ある時、袋を渡せないならパンを袋の方へ動かせばいいのだという考えに至ります。さまざまな試作ののち、とうとう「パンの滑り台」を考案、発明家のコンテストに参加し3位に入賞しました。

その後ニュルンベルクで開催された発明・イノベーション・新商品の展示会 iENA に招待され、銀メダルを受賞します。テレビにも取り上げられ、多くのパン店から問い合わせが相次ぐようになりました。

Linus 君は自分の発明品をおじさんの会社で作ってもらえないかと相談し、とうとう「Linus Brötchenrutsche (リーヌスのパンの滑り台)」の商品名で見事製品化することができました。

Linus 君がこのアイデアに至るまでのいきさつが動画になっています。QR コードからどうぞ。



子供のひたむきな姿勢と柔軟な考え方がうまく形となった好例ですね。さらなる紙袋削減につながるといいですね。

パンの滑り台ができるまで
YouTube 動画



©broetchenrutsche.de

ヴィーガンショップで売上好調のパン商品

4月中旬、ケルンを拠点とする Rewe グループは、ベルリンのフリードリヒスハイン地区に初の完全ヴィーガンショップ「Rewe voll pflanzlich (レーヴェ・完全植物性)」をオープンしました。212 平方メートルの店内には、2,700 点以上のヴィーガン商品が並びます。

Rewe 社の中間報告によると、毎週平均 5,500 アイテムがこの店で購入されています。この店ではフレキシタリアン(完全なベジタリアン・ヴィーガンではないが、フレキシブルにそうした食品も時々取り入れている人)が顧客として多く、この店が長期的に受け入れられ定着するかどうかは、来年以降にはっきりするだろうとしています。

目下同店ではコンビニエンス商品が圧倒的な売上を出しており、最も人気があるのはパン・菓子類で、開店後の6ヶ月間にチョコクロワッサンとフランツブレートヒェン(ハンプルク発のシナモンロール)が約 6,000 個ずつ売れています。スペルト小麦のシュニッツェルや燻製豆腐などを挟んだパンも売れ筋のひとつだそうです。

同店ではインスタグラムで商品の発信をしながら、フォロワーの意見も参考にし、コミュニケーションを図っています。

ヴィーガン・ベジタリアンは流行から定番へととなりつつありますね。商品の種類はもとより味のよいものも増えてきています。インスタグラムを効果的に利用するのは、ヴィーガンが特に多い若い世代のフォロワーを増やすのによい方法ですね。



©REWE Voll Pflanzlich Backwaren pivopix
Christoph Große

日本の元気な パン屋さん

取材：森まゆみ



住宅街にある店舗



店主の加納雄一さん

生産者と共につくる十勝産小麦のハードパン

kanou seipan
(加納製パン)

十勝の生産者と交流する中で生まれた十勝産小麦のパンを地元の人に食べてほしいとはじめたパン屋は、生産者と生活者を繋ぐ拠点の役割を担っている。

加納製パンができるまで

北海道・十勝地方の帯広市。中心部から少し離れた総合病院や競馬場近くの住宅街にあるのが「kanou seipan」(以下、加納製パン)。十勝地方とは、帯広市を含む1市16町2村で構成される地域で、基幹産業のひとつである農業については、北海道の耕地面積の約22%を占め、北海道農業の中心的地域として知られている。中でも、小麦は国内生産量の約66%を占める。

帯広出身の加納雄一さんは、神戸の外国語大学へ入り、大学時代の1年間、ワーキングホリデーを利用してニュージーランドへ渡り、農業の手伝いをして働いた。両親の実家が農業を営んでいることもあり、農業に関心を持っていたという。ニュージーランドでの体験から、将来は有機栽培農業に就きたいと思うようになったが、当時は新規就農の道は厳しく、諦めざるを得なかった。

帰国後に、神戸にあるさまざまなベーカリーのおいしいパンに出会ったのがきっかけで、パン職人が生み出

すパンの世界に傾倒し、大学を卒業してからは、関西のベーカリーに6年間勤めた。将来、独立開業を目指して、帯広に戻り、地元のベーカリーチェーン店で働いた。製パン技術と人柄が買われて店長を務めた際に、仕入れや経理を任されたことは、後に大いに役立った。

神戸と帯広のベーカリーで22年勤めた後、開業の準備をすることとなり、その時に出会ったのが2冊の本だった。「捨てないパン屋」(プーランジェリー・ドリアン・田村陽至著)と、「田舎のパン屋が見つけた・腐る経済」(タルマーリー・渡邊格著)を読んで刺激を受け、どのようなパン職人になりたいのかの心構えができたという。

「当時の僕には、師匠も相談相手もいなかったもので、初めは書店に並んでいるパンの専門誌を読みあさりしました。そこで、東京のとある有名店が、十勝でオーガニック小麦を栽培している生産者をリスペクトしていることを知りました。それにならうように、中川農場の中川泰一さんを訪ねました。中川さんは、僕を歓迎してくださり、まだパン屋にもなっていない僕に、小麦のことや栽培方法までいろいろ教えてくださり、小麦を使わせてくれました」と、当時を



商品は平台に置き
対面販売をする



左から「クルミとカシューナッツ」(ホール1,400円・ハーフ700円)「レーズン」(ホール1,300円・ハーフ650円)「クルミレーズン」(ホール1,500円・ハーフ750円)



プライスカードには生産者と
品種の説明もある



加納さんのパンを楽しみにする来店客



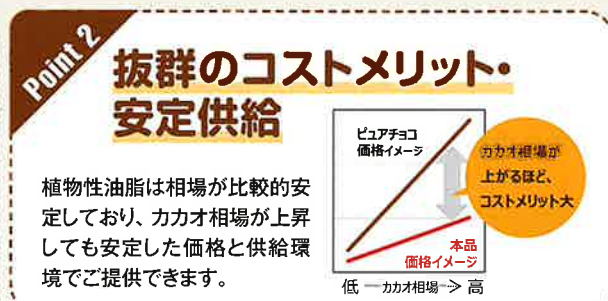
約20種類のパンが並ぶ

原料メーカーから提案する パン・菓子製品

提供者
不二製油株式会社
営業統括部 営業企画課
Mail : ba-groupaddress@so.fujioil.co.jp

カカオ豆高騰に対応する、高品質チョコレート素材 「スイートチョコレート CP25 フレーク / ホワイトチョコレート CP07 フレーク」

カカオ原料の価格・供給は、今後も不安定な状況が続く見通し……。おいしいチョコレートをお客様に届けるために、準チョコレート規格ながら、ピュアチョコレートクオリティの素材を開発しました。



スイートチョコレートCP25フレーク

- テンパリングタイプで、ピュアチョコレートと同様にお使いいただけます。
- チョコらしいベーシックな風味で、配合や用途を選びません。
- 流動性が高く、コーティング用途にも適します。
- 配合のカカオマスにはガーナ産カカオ豆のみを使用。※ココアにはガーナ産以外の産地のものも使用しております

名称	準チョコレート
原材料名	砂糖、植物油、ココア、カカオマス、乳化剤、香料、(一部に乳成分・大豆を含む)
内容量	1kg×6袋
賞味期限	240日
保存方法	直射日光を避け、20℃以下に保管。 臭い移りのおそれのない場所に保管。



ホワイトチョコレートCP07フレーク

- テンパリングタイプで、ピュアチョコレートと同様にお使いいただけます。
- イチゴや抹茶などフレーバーチョコのベースとしても幅広く使えます。
- すっきりとした風味で、ブレンドする他素材の風味を引き立てます。
- 流動性が高く、コーティング用途にも適します。

名称	準チョコレート
原材料名	砂糖、植物油、全粉乳、乳糖、ココアバター、脱脂粉乳、乳化剤、香料、(一部に乳成分・大豆を含む)
内容量	1kg×6袋
賞味期限	240日
保存方法	直射日光を避け、20℃以下に保管。 臭い移りのおそれのない場所に保管。

カリフォルニア・レーズン ベーকার新製品開発コンテスト2024



材料

白生地	(%)
強力粉	100
塩	2
上白糖	3.6
生イースト	0.5
吸水	75
加水: パシナージュ	8

外生地

白生地	450g
中力粉	50g

苺生地

白生地	725g
ワサビレーズン	500g
苺濃縮果汁	20g

狭山茶生地

白生地	725g
ワサビレーズン	500g
狭山茶ペースト	40g

ワサビレーズン

カリフォルニア・レーズン	1kg
ワサビウォッカ	300g
ワサビパウダー	10g

工程

白生地

ミキシング	L3分 M10分 ↓ (加水) M5分
捏上温度	22℃ 捏ね上げ後、外生地、苺生地、狭山茶生地のそれぞれの材料を練り込む
一次発酵	(温度28℃/湿度75%) 60分後、3℃オーバーナイト
分割重量	外生地:100g 苺生地:250g 狭山茶生地:253g
成形	1) 苺生地と狭山茶生地を15cm×8cmに伸ばす 2) 2種類の生地を重ねて巻く 3) 外生地を16cm×10cmに伸ばして巻いた生地を包む
ホイロ条件/時間	(温度28℃/湿度75%) 50分
焼成前処理	フランスパン専用粉を振り、クーブを入れる
焼成温度/時間	(上火:230℃/下火:230℃) スチーム 25分

ワサビレーズン

- 1) 水洗いしたカリフォルニア・レーズンにワサビパウダーを溶かしたワサビウォッカを混ぜ合わせる
- 2) 冷蔵庫で2日間漬ける