

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72巻4号
April.2025



梅肉レーズンのコッペパン



- JIBイベント 2025モバックショウ共同出展報告
- 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2
- 美食と長寿の島 サルデーニャの風 第8回



赤味噌レーズンのカンパーニュ



日本のパンの歴史を考える

Pain

雑誌「パン」

第72巻 4号 April. 2025



JIB はみだし授業
日本のパンの歴史を考える

4



JIB イベント
2025 モバックショウ共同出展報告

7

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2 ～大麦 β -グルカンの健康機能性 (1) ～

8

美食と長寿の島 サルデーニャの風

— 第8回 マンドロリザイ、故郷への愛と情熱から生まれた唯一無二のワイン —

13



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.120

18

ドイツからのパンだより (121)

20

日本の元気なパン屋さん

エヌヒュッテ

23



原料メーカーから提案するパン・菓子製品

千葉製粉(株)

26

カリフォルニア・レーズンレシピ

～レーズンの前処理方法とその活用について～

28

日本のパンの歴史を考える

一般社団法人日本パン技術研究所 専務理事 所長 井上 好文

私たちが現在、そして未来をより有意義に生きていくためには、過去の歴史を学び、先人の経験から教訓を得ることが大切であるとされています。この歴史の重要性については製パン技術も例外ではありません。しかし、日本のパンの起源、そして古い歴史は不明瞭であるのが実情であると思われます。このような中で、1956年に当時のパン業界の有志の方々が編集して発行された「日本のパン四百年史」（日本のパン四百年史刊行会）が日本のパンの歴史を考える貴重な資料になります。



資料1 日本のパン四百年史

この資料で紹介されている日本のパンの起源に関する記述を私なりに編集し以下に紹介します。

- ① 1543年にポルトガルの船が暴風に押し流されて種子島に漂着し、漂着した3名のポルトガル人が島主や島民の厚遇に感激し、2挺の鉄砲を売り渡し、射撃の方法や火薬の作り方を伝授した。この時に、彼らの食糧であるパンも島民に伝えられたかもしれない。いずれにしてもこれを契機に、その後、船乗りや宣教師などに加えてパン職人も含むポルトガル人、あるいはその他の西欧人が120～260人乗りの大型の船で九州の港を訪れるようになり、これによって日本人が初めてパンという食物に接した。
- ② 日本のキリスト教の祖として有名な宣教師フランシスコ・ザビエルは故あってインドに逃れていた孫次郎という日本人を通訳兼案内人として1549年にポルトガル船で鹿児島に上陸し、約2年間各地を周り、キリスト教を布教した。孫次郎が南蛮人指導の下にパンを焼いていたとすれば、彼こそパンの祖と言わなければならないであろう。
- ③ 1569年にザビエルの後を継いだバードレ・ルイス・フロイスが信長に謁見し、信長は日本の僧侶との争いがあるため、キリスト教の保護を快諾した。このフロイスによる信長公印象記が残されており、信長は異国的な衣食住に非常な関心を寄せたことが明らかである。信長は酒を飲まないが、パンを喜んで食べたと伝えられている。
- ④ 1582年に九州のキリシタン大名大友、有馬、大村の三氏が少年使節の一行をローマに派遣し、彼らはヨーロッパ各国で大歓迎を受け、親善使節として役割を果たし、8年後に帰国した。少年使節の一行は8年間パン食生活を続けたわけであり、これは日本人にとって得難い実験であったが、彼らの帰国以前に秀吉がキリスト教の布教を厳禁したので、彼らの経験は生かされずに終わった。
- ⑤ ポルトガル船訪日の初期の25年間は九州のさまざまな港が利用された。その後平戸、そして長崎が主流になった。そして、徳川家光が鎖国政策を強行した1639年までの96年間、ポルトガル人をはじめとする西欧人によって、キリスト教だけではなく、パン食を含むさまざまな西欧文化が長崎を中心に日本人に伝えられたことは間違いない。

以上のようなことから「日本のパン四百年史」では、日本のパンの起源は種子島への鉄砲の伝来と同時期であるとされています。また、日本でのパンという呼称はポルトガル語に由来しているとされています。このことは1948年に京都大学の新村出博士が文藝春秋に寄稿した日本パン食史序説に“パンは元来ポルトガル語である。日本ではこれがオランダ語のブロード、イギリス語のブレッドを長克（ちょうこく）した。”という文章が引用されています。しかし、「日本のパン四百年史」のこの時代の解説は、歴史的な出来事については詳しく解説されていますが、当時の日本人とパンの関係については漠然としていてつかみどころがないように感じられます。

この課題に関しては、残されている資料が少ないために明確な根拠を示すことができないからであると思われます。このようなことから、「日本のパン四百年史」では、江戸時代末期の1842年に、日本で初めての



(一社)日本パン技術研究所／(株)J・I・B 2025モバックショウ共同出展報告



(一社)日本パン技術研究所(以降「パン技研」と表記)は(株)J・I・B(以降「JIB」と表記)と共同で、インテックス大阪で開催された2025モバックショウ/第29回国際製パン製菓関連産業展(2月18日～2月21日の4日間)に出展しました。

「未来の食文化を創造する」をテーマに開催された同展示会は、239社が出展し、国内外からの31,600名を超える多くの来場者で賑わいました。ここに出展の報告をいたします。



モバック会場。おそろいのジャンパーで案内をするパン技研とJIBの職員
写真提供：パンニュース社

2025 モバックショウでの パン技研・JIB の出展内容

2025モバックショウは、インテックス大阪の1～5号館を使用して開催され、1号館入り口近くのパン技研のブースでは、2022年9月からスタートした「製パン技術WEB教育コース」を中心に、1949年の設立以来、数多くの卒業生を送り出してきた「製パン技術教育コース(本科100日)」などの各種教育コースについて紹介しました。



入口近くのパン技研・JIB ブース

大画面モニターでのWEB教育コースサンプル動画投影やパネル展示を行い、ご来場くださった方々へ各種コースの資料を配布しました。スマートフォンを使った実際のWEB教育コースの画面操作など、来場者一人ひとりに丁寧にコースの利用方法や魅力について案内し、また、フードセーフティに関するご質問をいただいた際は橘部長を中心に事業内容について説明しました。



パン技研・JIB ブース内の展示のようす。モニターには「製パン技術 WEB 教育コース」の実際の受講画面を投影。

書籍コーナーでは、JIBが発行している書籍の“モバック特別価格”による販売や、本誌「雑誌Pain」のバックナンバーの無料配布も行いました(約450冊)。来場者へのバックナンバーの配布は「おひとり2冊まで」としたところ、さまざまなテーマの中から吟味して、

嬉しそうに選んでくださる姿が印象的でした。

モバック特別価格での書籍販売も好評で、これまでに発行された海外製パンシリーズ書籍の「まとめ買い8冊セット(22,000円)」など、多くの方々にご購入いただきました。

パン技研の会員企業など日頃からお世話になっている関連会社の方々や、数多くの卒業生にもブースを訪ねていただき、ブース内は歓喜の声や笑顔が絶えず、活気に満ちていました。

さまざまな企業や団体が出展する中、コンテストやセミナーも数多く開催され、伊賀講師は第6回ベーカリー・ジャパンカップの審査委員長として、山本講師はクープ・デュ・モンド(ベーカリー・ワールドカップ)イベント・実演コーナーのスタッフ、若手職人(30歳以下)による競技大会の審査員としてお手伝いし、2025モバックショウは大変な盛り上がりを見せて閉幕しました。

展示会への出展は、準備の苦労はありますが、卒業生や関連企業の皆様との交流など、出展する側も楽しみな部分が多く、まだパン技研とJIBを知らない方々に広く活動内容をお伝えし、100日コースや各種教育コースのより詳しい内容や魅力について知っていただく貴重な機会となります。

次回の展示会では、100日コースや各種教育コースの魅力を知っていただくために、更なる改善を行ってブース運営を行い、ご来場くださる皆様をお迎えしたいです。ご来場くださった皆様へ心より感謝申し上げます。



日本パン技術研究所の「JIB製パン技術WEB教育コース」は 受講生を随時募集中です。ぜひご利用をご検討ください!



日本パン技術研究所のホームページからサンプルの授業動画やテキストを見ることができます。

詳細やサンプル動画とテキストはこちらから▶



資格認定制度あり

資格認定試験合格者は
JIB Certified Retail Bakerに認定します

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2 ～大麦β-グルカンの健康機能性(1)～



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。

前回(本誌2025年2号)は、高β-グルカン大麦品種「ビューファイバー」の特性と高β-グルカン化の仕組みを述べました。今回は、前回に続いて、高β-グルカン大麦品種の特徴および大麦β-グルカンの基本特性について触れて、大麦β-グルカンが持つ主な健康機能性①～⑥の中から①「食後血糖値の上昇抑制効果」に関する知見および池田三子シェフ(パン工房シェトモ)の大麦腸活パンをご紹介します。

◆ 高β-グルカン大麦の基礎知識(つづき)

6. 高β-グルカン大麦と各種穀物の食物繊維およびβ-グルカン量

高β-グルカン大麦品種は、表2に示すとおり、もち麦や一般的な大麦(押麦)に比べて、糖質が少なく、食物繊維は1.5倍以上、β-グルカンを2～3倍含有することから、生地への配合率を低くしても食物繊維やβ-グルカンを多く含有するパンやお菓子を焼くことができます。

さらに、パン用小麦粉と比べると、食物繊維は7～8倍、β-グルカンは30～40倍となり、食物繊維が豊富なライ麦粉と比べても、4倍以上のβ-グルカンを含んでいます。したがって、高β-グルカン大麦は、食物繊維およびβ-グルカンが豊富な製品づくりに活用していただける素材であるといえます。

7. 水溶性食物繊維「大麦β-グルカン」とは

(1→3)(1→4)-β-D-グルカン(いわゆるβ-グルカン)の合成酵素[Csl]は、比較ゲム情報に基づく、単子葉イネ科植物(イネ、コムギ、オオムギ、ライムギ、オーツムギ、トウモロコシなど)には存在しますが、真正双子葉植物には存在しません。すなわち、マメ類、イモ類、野菜・果実類をたくさん食べてもβ-グルカンは摂取できません。したがって、β-グルカンを効率良く摂取できる食品を製品化するためには、高β-グルカン大麦の利用をおすすめします。

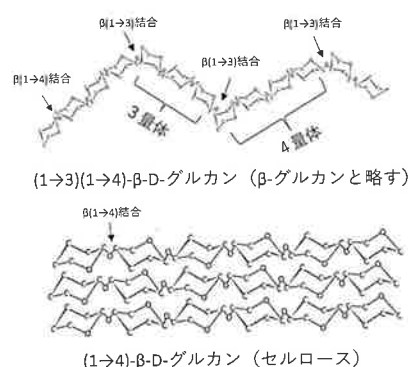


図6 大麦β-グルカンとセルロースの分子構造

そこで、大麦β-グルカンがなぜ水溶性であり、なぜさまざまな健康機能性を発揮できるのか、いくつかの疑問がありますが、その理由と思われる基本特性を挙げてみると、以下の2点に絞ることができます。

- 1) 分子構造: グルコースのみがβ(1→4)結合した3量体(セロトリオース)および4量体(セロテトラオース)のオリゴ糖がβ(1→3)結合した直鎖状の重合体であること(図6上)。
- 2) 分子量: 基本的に100万を超える高分子であること。

まず1)の分子構造については、3量体:4量体の比率が3:1とされており、オーツ麦(2:1)や小麦(4:1)とは異なっています。また、分子内にβ(1→3)結合が1つ増えるごとに分子を60度回転させてゆるやかなラセン構造をつくります。それが水に溶解しやすい構造になり、さまざまな機能性を発揮する要因になると考えられます。その対極にあるのが(1→4)-β-D-グルカン(セルロース)です。多くのβ-グルカン分子が集合して分子内および分子間の水素結合を増やして不溶性の束(フィブリル)を作り、ほとんど機能を発揮できない分子構造になっています(図6下)。

2)の分子量については、100万(グルコース6,000

美食と長寿の島 サルデーニャの風

— 第8回 マンドロリザイ、故郷への愛と情熱から生まれた唯一無二のワイン —

Asako & Manolo (インポーター)

イタリア・サルデーニャ島出身のManoloと日本人Asakoはオーストラリアで出会い、13年の長いオーストラリアでの生活を経て、夫婦で北海道小樽に移住。現在 Taru Labのオーナーとしてワインや食品輸入のインポーターとして活躍中。取り扱うのはここでしか手に入らない、サルデーニャ島の生産者たちが丁寧に造ったクラフトワインやリキュール、オリーブオイルなど珍しいものばかり。輸入販売の他にも海外で経験してきた日々ワインのあな楽しみ方を伝えられればと、ワイン試飲会を始め楽しいイベントなども開催。国際ワイン資格WSET Level 3保持。

サルデーニャ島にはその土地土地に長い歴史や文化があり、ブドウ栽培やワイン造りもその文化の一つとして代々受け継がれてきました。近年、ワイン界では新しい世代の造り手たちの活躍が世界各地で話題になっていますが、サルデーニャ島でも伝統的なワイン造りを継承しつつ、現代的な感覚やセンスを取り入れたイタリア国内外にもアピールできる魅力的なワイン造りをする若手生産者が増えてきています。

今回紹介するサルデーニャ島でも希少なマンドロリザイワインの生産者、ファミリア・デメラスも伝統的なワインとその土地に現代的なアプローチで新たな息吹を吹き込む新世代のワイナリーです。

Taru Labの詳しい情報は、ホームページをご覧ください。

<https://tarulab.co.jp/>



■ マンドロリザイ、サルデーニャの中心で生まれたワイン

マンドロリザイはサルデーニャ島の中心部、バルバージャ地方にあるエリアの名前ですが、マンドロリザイといえば、この地方で長い間伝統的な手法で作られてきた、土地の黒ブドウをブレンドして造られる赤ワインでも有名です。このマンドロリザイワインはサルデーニャ島ではワイン好きも虜になるような、味わい深くとても魅力的なワインです。



マンドロリザイワイン

私たちもサルデーニャ滞在中はワイン好きの友人達とマンドロリザイワインの話題で盛り上がることも多く、気になるマンドロリザイワインを見つけては自分たちでも味わいながら、その魅力に大いに引き込まれてきました。そして、素晴らしいマンドロリザイワインを味わう度に、いつかTaru Labでもマンドロリザイワインを輸入して日本で紹介したいと思うようになりました。

そんな構想を胸に抱きつつ、良い生産者はいない

ものかと探していたところ、ある時からファミリア・デメラスというマンドロリザイの生産者の名を耳にするようになりました。とはいえ、その頃はコロナ禍真っ只中であんなにイタリアにも帰れない時期でもあり、その間は直接生産者と会うことができず、彼らの活動をSNSなどで追いながら動向を見守っていました。そして、前回の4年ぶりのサルデーニャ滞在の時に、ついに、オーナーでもあり造り手でもあるダミアーノとロレンツォ兄弟に会うことができ、彼らのワインの素晴らしさと、彼らのマンドロリザイの土地への情熱に触れることができました。



ダミアーノ(左)とロレンツォ(右)兄弟

■ 初めての出会いは、ブドウ畑の中でお茶を飲みながら

日本からサルデーニャに到着後、私たちは生産者に会って早く話を聞いてみたいと、すぐにファミリア・デメラスにメッセージを送ってみることにしました。ありがたいことに彼らの方も私たちの存在をすでに知っていて、私たちの連絡をととても喜んでくれました。嬉しいことに彼らはまだ日本での契約がなく、ワインもまだ日本未入荷だとのこと。「善は急げ」と早速会う約束を取り付け、私たちが彼らのワイナリーのあるマンドロリザイのアツァーラ村を訪ねるという話がまとまりました。すると、「近くのカフェでコーヒーを飲みながら会おうか？それともブドウ畑の中でお茶を飲みながら会おうか？」との質問が。

サルデーニャ島で最初に会う人に「お茶をしない？」と誘われるのは初めての経験で、通常はコーヒーやワインを飲みながらというのが一般的。なんだかワクワクしながら「ではお茶をしましょう」と返答。当日はレンタカーの小さなフィアットでマノロの実家のオリスターノから2時間ほどドライブし、美しい山の風景を堪能しながら彼らのワイナリーに到着しました。そこ

パンを“もっと”楽しむ、 vol.120

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)、「テリヤキ&パテ」(河出書房新社)他。

ティーサンドイッチの魅力

「#メン活」をご存知でしょうか?「アフタヌーンティー活動」の略で、2023年には「ユーキャン新語・流行語大賞」にもノミネートされました。コロナ禍で、不要不急の外出や会食に自粛が呼びかけられる中で、「昼間にできる」「飲酒を伴わない」「贅沢な非日常を楽しめる」という特徴が当時のライフスタイルにマッチし、また、SNS映えすることから「#メン活」という言葉が一気に広まりました。

アフタヌーンティーが提供されるのは、高級ホテルが中心で、提供価格も高めですが、季節ごとに趣向を凝らしたメニューは魅力的。どこに行こうかと選ぶのも楽しく、女子会で人気が高いのも頷けます。私自身も女子会でよく利用しており、クリスマス・アフタヌーンティー(写真①/ザ・リッツカールトン・東京)やハロウィン、季節のフルーツをテーマにしたものなど色々行きました。

そもそも「アフタヌーンティー」とは、ヴィクトリア朝時代に、イギリスの上流階級の間で普及した文化です。当時は朝食を早い時間にとる一方で、夕食の時間が遅く、ランチやアフタヌーンティーは、空腹を満たす意味合いもあったそうです。ここで欠かせないのが、一口サイズで上品な「ティーサンドイッチ(tea sandwiches)」です。パンは薄ければ薄いほど上品とされ、たっぷりのバターを塗り、単一の食材をはさんだシンプルなお仕立てが特徴です。中でもきゅうりだけの「キューカンバーサンドイッチ」は当時から愛されている象徴的なメニューです。今どきのお

しゃれアフタヌーンティーでは、なかなか見かけることがない一方で、クラシックなアフタヌーンティーでは必須です。1997年まで約150年に渡りイギリス統治下にあった香港にも、アフタヌーンティーの文化が根付いています。香港で一番有名なのは、ペニンシュラホテルのアフタヌーンティー(写真②)。三段のスタンドには、サンドイッチ、スコーン、スイーツが並べられ、紅茶と一緒に楽しめます。中央に「キューカンバーサンドイッチ」があるのはさすがです。

本物も体験したい!と向かったのは、ロンドンの高級ホテル(写真③、④/ザ・リッツ・ロンドン)。いざ目の前にサンドイッチが出てくると、想像以上にシンプルで驚きましたが、さすが本場。高級なだけあり、サンドイッチの種類が多く、食材ごとにパンが違っても素晴らしく、食べるのと納得のバランスです。パンは薄いからこそ、おちょぼ口で上品に食べられます。バターと食材がしっかりくっつき、こぼれる心配はありません。写真で見ると少なそうですが、なんと、本場ではサンドイッチは食べ放題。おかわりを何度も持ってきてくれるので、しっかりと食事にもなるボリュームです。スイーツもたっぷりなのに、欲張って食べすぎてしまいました。

貴族のアフタヌーンティーに憧れつつも、庶民的なスタイルもよいものです。ロンドンの食材店でいただいたサンドイッチ(写真⑤)のパンは耳付き、そして紅茶もティーバッグ!高級なティーサンドイッチが「握り寿司」だとすると、大きな口を開け、パクパク食べられるサンドイッチは「おにぎり」的な懐かしい味わいでした。



日本の元気な パン屋さん

編集：石井悦子



店舗外観と店内案内板

幹線道路に面した小径の先に突然現れる、
パンやお菓子がそろそろ美しい「山小屋」

N Hütte
エヌヒュッテ

自然豊かな府中市の住宅街で
店主が子どもの頃から追求めてきた“おいしい・楽しい・ホッとできる”を提供

実家隣の雑木林に パン店を一から建てる

京王線東府中駅から徒歩約10分、自動車ディーラーや小学校、高校などが並ぶ新小金井街道に面した〈エヌヒュッテ〉の看板脇の小径を入ると、新築の洋菓子店のような店舗が見えてくる。高級感はあるが、大きなガラス窓から店内がよく見え、威圧感なく入店できる。

店内に入ると、腰くらいの高さの陳列棚に並ぶパンの背後に、ガラス越しに広く見える厨房から「こんにちは」の声がいくつも届く。

2024年9月にオープンしたばかりの同店をつくるとき、店主でシェフの松林奈津子さんは、どんな店にしたいか、しっかりしたイメージをもっていったようだ。それは店名の由来からもうかがえる。

「Nには、私の名前（奈津子さん）と、need（必要）、そしてnear（近く）という意味を込めています。またヒュッテは、山小屋以外にも避難所とか休憩所という意味があります。山登りが好きなのですが、自然の中には山小屋は本来ないものだけど、登山者はここについたら休むなどのポイントにしています。そんな山小屋でみんな休んで、まったく知らない人たちとしゃべっている、そ

の雰囲気がすごく好きで、お店をもつなら山小屋、ヒュッテというイメージにしたいなと思いました」

〈トラン・ブルー〉を中心に 松林シェフの五感にかなう店で修業を重ねる

松林シェフは、元はソフトボールの実業団に入っていたアスリート。高校を卒業してからお菓子づくりの道に進もうと思っていたものの、高校最後の試合で満足なパフォーマンスができず、このままでは不完全燃焼になると実業団チームに入団。そこで4年間の活躍を経て、パンの道に進んだ。

「子どもの頃から、何かを作ることが好きでした。パンもお菓子も大好きで、パンは伊勢丹府中店（現在閉店）地下の〈アンデルセン〉が大好きで、自分で選んでとって買うのも大好きでした。実業団の寮のキッチンでお菓子をつくってチームメイトにふるまっていたのですが、お菓子はルセットどおりにきちんとつくれば、それなりのものができたんです。でもパンはなかなかうまくなくて、その難しさに逆に引き込まれてしまいました」

実業団を退団後、松林シェフは新宿伊勢丹の〈アンデルセン〉でアルバイトを開始。そこで、府中出身で



真ん中が店主でシェフの松林奈津子さん（100日コース223期卒業生）。向かって右が妹の紗智子さん。その右がスタッフの高野さん。シェフから向かって左がスタッフの佐藤さんと与那覇さん（最左）



松林シェフのお父様作の看板。現在はパン店だとひと目でわかるように、木彫りのバゲットが追加されている



アイテム数は60前後。見た目を裏切りセルフサービスだ

売り場から厨房がよく見える



カリフォルニア・レーズンレシビ

～レーズンの前処理方法とその活用について～

製菓・製パンに使用されているレーズンの多くには前処理が施されていますが、そのほとんどは、レーズンを水または湯で洗い、その後にラム酒やワインに漬け込む方法です。前回に引き続き、国際大会での入賞経験を持つブーランジェ浅井一浩氏が考案した、レーズンの新しい前処理方法とその活用についてご紹介します。＊今回のレシビは2018年9号（通巻777号）でも紹介しています。



浅井 一浩氏
トモニパン オーナーシェフ

愛知県出身。ボンパドウル、グルマンヴィタルを経て、ブーランジュリーオーヴェルニュに勤務。姉妹店ラトゥアラディオーヴェルニュのチーフを経て、自店となる「トモニパン」を2018年にオープン。



梅肉レーズン（前処理）

① 材料

	(%)
カリフォルニア・レーズン(A)	20
蜂蜜漬け梅干し(塩分約10%)	60
蜂蜜	20
梅酒	20
カリフォルニア・レーズン(B)	100

② 作り方

- ① 蜂蜜漬け梅干しの種を取り外す
- ② カリフォルニア・レーズン(A)と蜂蜜漬け梅干し、蜂蜜を合わせフードプロセッサーでペースト状にする
- ③ ②に梅酒を合わせる
- ④ ③にカリフォルニア・レーズン(B)を合わせ冷蔵庫で3日間漬け込む

※ カリフォルニア・レーズンは洗わずそのまま使用する
※ 梅肉レーズン100g当たり、塩分約2.7g含む



梅肉レーズンのコッペパン

① 材料

	(%)
強力粉	100
塩	1.5
インスタントドライイースト	1.5
砂糖	10
脱脂粉乳	5
全卵	25
バター	10
吸水	45
梅肉レーズン	80
塗り玉	適量

② 作り方

	バター 前処理レーズン
ミキシング	15分M6分↓15分↓12分
捏上温度	25℃
フロアタイム	温度28℃/湿度75%/30分パンチ30分
分割重量	90g
ベンチタイム	4℃の冷蔵庫で一晩おく
成形	ドッグ形(生地温度20℃まで復温させる)
ホイロ条件/時間	温度32℃/湿度85%/60分
焼成前処理	塗り玉する
焼成温度/時間	上火:250℃/下火:170℃ 8分

※ レーズンはペースト状の部分も全部使用する
※ 粉の種類で吸水率は変動する
※ 梅肉レーズン生地、対粉で塩分約1.8%



Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
		1	2	3	4	5
☆	☆					
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
	製パン技術教育コース (本科100日)230期 ・卒業研究発表会(4月14日) ・卒業式(4月15日)				製パン技術教育事業部主催研究会 演題:「触る触感と食べる食感」 演者: 山形大学 教授 野々村美宗氏	
						
20	21	22	23	24	25	26
				第54回 AIBフードセーフティセミナー		
27	28	29	30			
		製パン技術教育コース (本科100日) 231期入所式		☆	☆	☆



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	16	17
	第50回製パン技術基礎コース					
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31
		製パン技術教育事業部 主催研究会				

Pain 4号

令和7年3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。