

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」

8号

第72巻8号
August.2025



そのコクに惹き込まれる
ナッティ・レザン・ブッシュ



Gold Rush Raisin



- JIBイベント 8月研究会のお知らせ
- 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 229期生
- 最終回
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4



パンのある生活
秋山洋子
「パン旅～関西・和歌山編」

生産性を上げる!! 迷わせない思いやり
そのホスピタリティは効率を生みます!!

Pain (1)



JIB はみだし授業

生産性を上げる＝迷わせない思いやり (1) ～そのホスピタリティは効率を生みます～ …… 4

JIB イベント

8月研究会のお知らせ …… 7



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 229 期生 …… 9

最終回 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4 ～大麦 β -グルカンの健康機能性 (3) ～ …… 12

パンのある生活 No.27

「パン旅～関西・和歌山編」 …… 16



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.124 …… 18

ドイツからのパンだより (125) …… 20

日本の元気なパン屋さん

寧暮 …… 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

第 33 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 …… 28

講習会 「日本のパンの黎明期を牽引した製パン技術の伝承」開催のお知らせ

日時

2025年8月27日(水曜日)

10:00～17:00(集合時間 9:50)

場所

日本パン技術研究所 6階実習室
東京都江戸川区西葛西6-19-6 パン科学会館

講習内容

「日本のパンの黎明期を牽引した製パン技術の伝承」
／小田嶋恭之助先生

講習予定アイテム (8品目)

ホップス種イギリスパン (イギリス)、サンフランシスコサワーブレッド (アメリカ)、パウアンブロート (ドイツ)、プンパーニッケル(ドイツ)、シュレーゼンブロート (ドイツ)、ライ麦シュトーレン (ドイツ)、ビンスガウェルフラードン (オーストリア)、バーレア・ハパン・イメラ (フィンランド)

受講料

正会員・維持会員10,000円(税込 11,000円)、
非会員12,000円(税込 13,200円)

* 昼食付き (今回の製品とともに食事を用意いたします。
* 着座で受講していただきます。実習作業はございません。

定員

60名

* 申し込みは先着順とし、定員になり次第締め切りとさせていただきます。

講習会の詳細はこちらから



お申し込み
方法

日本パン技術研究所ホームページの入力
フォーム (以下) からお申し込みください。
<https://www.jibt.com/cgi-bin/request.cgi>

申し込みはこちらから



イギリスパン
(イギリス)



パウエルンブロート
(ドイツ)



プンパーニッケル
(ドイツ)



ライ麦シュトーレン
(ドイツ)



バーレア・ハパン・イメラ
(フィンランド)

生産性を上げる＝迷わせない思いやり(1)

～そのホスピタリティは効率を生みます～

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 伊賀 大八



はじめに

いつものようにパンにあまり関係ない話をします。はみだしなのでご容赦ください。今回は生産性を上げるための、デザインと思いやりについて考えてみます。

人手不足が続いています。人の数「量」に頼ってきた産業界の発展手法が限界になりつつあります。「量の不足」に対応できるのは「質の向上」です。生産に関わる人の質も、プロセスの質も高めてやれば、アウトプットは大きくなります。限界を突破できます。

ラグビーは15人でプレーします。フォワードは8人、バックスは7人。でもゲーム中は人が入り乱れて集散を繰り返します。集散に穴が生じないよう、フォワードもバックスラインに入るのが普通で、バックスが肉弾の核になってモールを進めるのも当たり前です。

昔のラグビー選手のイメージは、フォワードはお相撲さんかレスラー、バックスは細くて速い陸上選手。向き不向きを組み合わせる適材適所のほぼ専任制。フォワードは速く走れないけど重戦車、バックスはか細いけど素早い。全く異なるスキルを混ぜ合わせた人材配置です。

でも近年のラグビーは違います。強いチームになると、フォワードもバックスのような曲芸パスを通し、ステップを切りながら相手のタックルをかわして前進します。逆も然り。強豪チームのバックスが巨漢なのは普通になりつつあります。100kg超の選手が100メートルを11秒前半で走ります。マラソン選手みたいな体格は見当たりません。フォワードでもバックスでも、オールマイティにやれるまで、個々のスキルを高めて全体を底上げしています。みんなが何でもできる前提で、動きの相補や先読みプレーなど、チームで流動的にボールを進めるための質を高めています。昔のような専門職はフロント3人くらい。他の選手はオールポジションをこなせるスキルを、当たり前にも備えるようになっています。

誰もが何でもできるので、シンビン（反則などによる10分間の退場）でひとり欠けてもチームは耐えられます。質の向上が人材不足を補うのです。シンビンが続けて起こると大変ですが、それでも耐えられるチームこそ、トーナメントを勝ち上がる強者です。個々の選手の質が上があれば、チーム力の向上＝生産性向上に直結するのです。

さて、あらゆるデザインには人が人を思いやる優しさが込められています。デザインは人を助けるためのものでなければなりません。人を迷わせないためのデザインや伝達方法は、無駄を生みません。必ず生産性を向上させます。

サブタイトルの存在

本題に加えてサブタイトル。よくあるパターンです。時にサブタイトルは、なくても良いようにも思えます。でも本題だけでは足りないイメージを補足する意味で、大切なアシスト役です。分かりやすく！が目的なので、その短文には本題も含めてスッキリ描くデザイン性とバランス感が不可欠です。例えば今回のサブタイトルは「～そのホスピタリティは効率を生みます～」にしました。「非効率を減らすホスピタリティ」や「ホスピタリティの欠如が不幸な非効率を生んでいる」でも同義です。しかし、単語をネガティブ同士で混ぜると明快でなくなります。否定を並べて肯定すると、意味は同じなのに分かりにくいのです。比喩も含めた意図を感じさせたいなら、時には屈折的な表現も必要かもしれません。でもストレートに肯定方向の単語を並べるとスッと理解しやすいです。真っすぐ落とせば、納得しやすいのです。

並べた単語が美しい

ゲーテの残したごく短い詩を眺めると感じます。短文に込められた思慮深さと分かりやすさ！小説家であり劇作家であり自然科学者である彼は、余分を削ぎ落としまくった核心部を、極小の単語だけをつないで構成しています。理路整然と美しく、しかも分かりやすいのです。心にも響きます。逆パターンの悪い例も考えてみましょう。ゲーテの詩とは真反対に、口語でも否定系の単語を組み合わせて意味を通そうとする人がいます。“口語なのに”です。遠回り表現なので、ついつい早口にもなりがちです。専門用語を難しく語る人によくあるパターンです。多くの聞き手にとって“なんか分かりにくかった”“やっぱ難しかったわ”で終わってしまいます。意味さえ伝わらない残念パターンです。

スッと理解できることはとても大切です。スグ分かれば効率的な行動に直結します。あらゆる意味で生産性が上がります。今回はそんな話を書かせていただきます。事例を挙げながらいろいろ考えてみましょう。

よく見ても分からない案内

筆者は東京駅を利用します。昨年夏あたりからインバウンドのものの凄さにびびりし続けています。

2024年9月頭、富士山への入山規制がかかる直前。それも週末金曜の出来事。場所は大手町。東京駅直結の地下鉄駅です。混雑するメトロの通路で「駅構内図」を見ながら外国人カップルが困っています。声をかけると切符を見せられました。1番線ホームの“あずさ”指

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4 ～大麦β-グルカンの健康機能性(3)～



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(2025年6号)は、大麦β-グルカンの健康機能性として②LDL-コレステロール低減効果、③内臓脂肪低減効果、④腸管免疫力賦活効果、⑤便秘改善効果などに関する知見をご紹介しました。今回(最終回)は、もち麦ブームの中で最も注目されている大麦β-グルカンの「腸活効果」に関する知見と奥裕樹シェフ(グリーンジュリーペルドール)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)

8-⑥ 大麦β-グルカンの腸活効果

8-⑥-A 腸活とは何か?

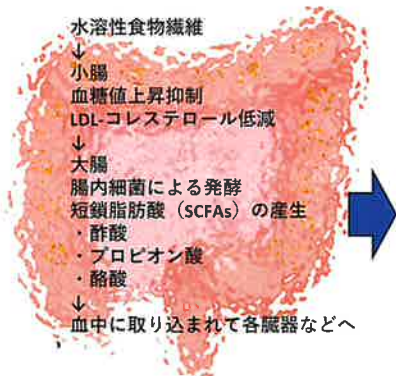
近年、腸内細菌叢(腸内フローラ)と生活習慣病との関係や健康・長寿との関係に関する情報や基礎知見が多く見られるようになりました。

ヒトの腸には4つの門(ファーミキューテス門、バクテロイデス門、アクチノバクテリア門、プロテオバクテリア門)に属する菌種が全体の99%を占め、1000種以上の菌種が常在しており、これらの細菌がヒトと共生してお互いに影響を与え合ってバランスを保とうとしています。こ

こでは、まず「腸活とは何か?」について概略を述べてから、大麦β-グルカンの腸活効果について触れていきたいと思えます。

「善玉菌を増やして腸から元気になる」や「カラダのために、水溶性食物繊維を多く含む食品を摂るように心掛けましょう」というキャッチフレーズが思い浮かびますが、図18は、それを説明するフロー図です。つまり、水溶性食物繊維を摂取すると、まず小腸で血糖値上昇抑制効果などを示し、次に大腸ではファーミキューテス門に属する乳酸菌やアクチノバクテリア門に属するビフィズス菌などの善玉菌によって分解・代謝され、カラダに有用な短鎖脂肪酸(たんさしぼうさん: 酢酸、プロピオン酸、酪酸)が作られます。そして、それらは血中から全身の器官や神経節に移送され、短鎖脂肪酸の受容体(GPR41、GPR43)を活性化させ、カラダにとって有益なさまざまな生理作用をもたらします。その主な生理作用は、代謝を上げたり、血圧を調節したり、食欲を抑えたり、蓄積した脂肪を減らしたり、インスリン分泌量を増やして血糖値を下げるなど、カラダに良いことばかりです。

以上のような基礎知識に基づいて、水溶性食物繊維

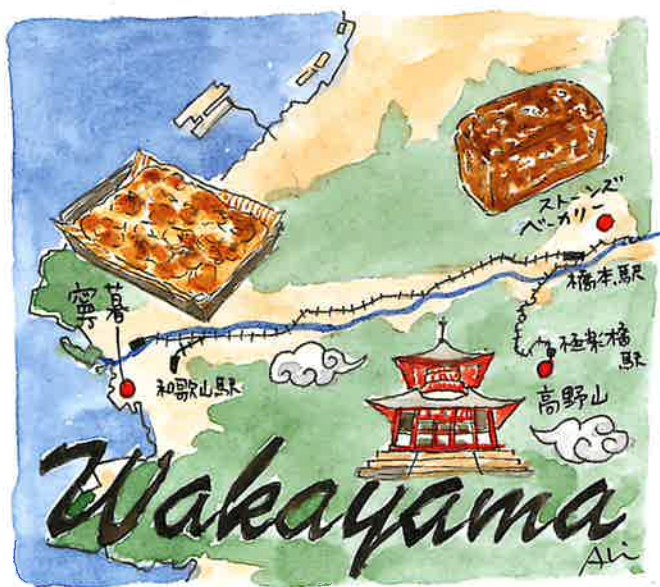


SCFAsによる短鎖脂肪酸受容体(GPR41、GPR43)の活性化と生理作用

臓器・器官	受容体	効果
交感神経節	GPR41	ノルアドレナリン↑(代謝UP)
気管・肺	GPR41	気管の炎症を抑える↓
血管系	GPR41	血圧を下げる↓
脂肪細胞	GPR41	レプチン分泌↑(食欲抑制)
	GPR43	脂肪蓄積減少↓(抗肥満)
膵臓	GPR41	インスリン分泌量↑ (食後血糖値を下げる)
	GPR43	
小腸	GPR41	PYY分泌量↑(食欲抑制)
	GPR43	GLP-1分泌↑ (食後血糖値を下げる)

水島ら, 糖尿病, 63(6), 373-376 (2020)を引用して作図

図18 腸内細菌による水溶性食物繊維の発酵と産生する短鎖脂肪酸の生理作用



秋山 洋子 Yoko Akiyama • Illustrator

パン旅～関西・和歌山編

パンを“もっと”楽しむ、vol.124

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」「果実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。

魚介をパンに合わせるには？ ～ピンチョスとにぎり寿司の考察～

先 日、ある企画で「家庭の冷蔵庫にあるものを食パンに合わせて欲しい」との依頼がありました。「例えば、和総菜、刺身、中華料理など」と、合わせたいメニューがあるようです。和総菜と中華は、過去に作ったレシピもあり、すぐにアイデアが浮かんだのですが、困ったのがお刺身です。我が家ではそのままお刺身としていただくか、漬け丼にするのが定番です。食パンは冷凍庫にもたくさんストックがありますが、これまで食パンに合わせる機会はありませんでした。お刺身に食パンを合わせて食べても問題ないのですが、ご飯のように合うかという疑問です。

私は「サンドイッチはパンと食材が調和した料理」と考えており、誰もが違和感なくおいしいと感じる組み合わせを目指しています。「なぜお刺身は食パンに合わないのか?」「そもそも魚介類はパンに合わないのか?」とたずねられ、パンと魚介の組み合わせについて、あらためて考えてみました。

魚介を使ったサンドイッチといえば、アメリカのベークルサンド(サーモン)、トルコのサバサンド(写真①)、北欧のスモークローヤスやスペインのピンチョス(タイトル写真、写真②と③)のようなオープンサンドも定番です。世界中で、さまざまな組み合わせ方で楽しまれています。

一口大に切ったパンにさまざまな食材ののせたピンチョスがカウンターに並ぶ様(タイトル写真)は、一口大にぎった酢飯に刺身をのせたにぎり寿司(写真④)のようです。

今や高級料理の代表格ともいえる寿司ですが、元々は屋台で立って食べていたといわれ、スペインのバル文化と通ずるものがあります。

にぎり寿司に欠かせない刺身は、生の魚介を切り、醤油やわさびを付けて食べます。これは、海に囲まれた島国の日本ならではの食文化で、「生魚」を「切る」という調理法でここまで深掘りした料理はありません。一方、刺身を酢飯にのせただけのにぎり寿司は、醤油を自分で付けて食べますが、ピンチョスは一口でそのまま食べられるよう組み立てられています。……と、ここまで考えて気がつきました。ピンチョスに似ているのは寿司は寿司でも「江戸前寿司」です。ネタに仕事が行われている(酢飯、漬け、あぶる、煮る、ゆでるなど)からこそ、そのまま食べておいしく組み立てられるのです。これこそが、パンと魚介の組み合わせに必要なことではないかと思いました。

ならば、江戸前寿司のように刺身(ネタ)にひと手間加えれば、食パンと合わせることもできるはず!と、思いついたのが低温のオイル煮の「コンフィ」です。サンドイッチの定番具材のツナは、マグロのコンフィです。

鍋で作るとオイルがたくさん必要ですが、フリーザーパックに入れて湯煎調理ならオイルが少量ですみます。さらに、このまま袋ごとほぐしてパンにのせると旨みが溶け出したオイルまでおいしくいただけます。

今回ご紹介するのは、家庭で気軽に作れる簡易レシピなので、保存性ははありません。作ったらすぐに食べましょう。

オイルの量を増やし、高温でさっと調理すれば、アヒージョです。やはりパンにはよく合います。



ドイツからのパンだより (125)

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、ドゥーメンス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。

「プンパーニッケル」に数百万ユーロの投資

ギュタースローにあるメステマッハー社は、真空パック詰めでの長期保存が可能なパンを多数製造するメーカーとして知られています。特に、ドイツ以外でも知られる同社の地元ヴェストファーレン州の名物パン、プンパーニッケルが代表的なアイテムです。この度、国内外からの需要に対応すべく、子会社のモルダーソン製粉・製パン工場を拡張しました。

同社を共同経営をする2つの家族は、2023年と2024年に合わせて700万ユーロを超える投資を行いました。拡張工事の総床面積は約3,000㎡にもものぼり、拡張工事により、業務プロセスも最適化されました。70名の従業員が働くこの施設には、研修室や福利厚生施設、および最適化された倉庫スペースと2つの荷卸し用スロープを備えた出荷施設が含まれます。

多くの企業同様にメステマッハー・グループも、増加する規制要件への対応と、上昇する運営コストの問題に直面しています。これらの課題に対応するためには、将来にわたっての競争力の維持、継続的な適応と慎重な計画が不可欠です。自動化ソリューション、人工知能(AI)その他の技術革新の統合は、業界にとって継続的なプロセスであり、極めて重要な意味を持つと、同社経営陣は言及しています。こうした対策は、効率性の向上、業務プロセスの負担軽減、市場ニーズの拡大に対応するためには不可欠だ、とも述べています。

メステマッハー・グループは、ドイツの食品小売業界の中でも、ベーカリー製品の主要なサプライヤーの1社です。同社製品の輸出比率は約30%を占めますが、輸出売上高の72%は欧州連合(EU)加盟国、約12%はEUに属さない欧州諸国で占められています。残る16%は欧州外で、北米、カナダ、オーストラリア、ニュージーランド、アジアが主な市場です。同社グループの総従業員数は662名で、2024年の売上高は約1億7,070万ユーロでした。

同じパンメーカーといえど、小規模の家族経営パン店が減少傾向にある中、世界87カ国にも輸出する大企業では資金投資をして事業を拡大しています。メステマッハー社のパンは日本にも輸入され、保存料を使わずに真空とその後のパステュライズ(加熱殺菌)だけで保存性を高めたパンは、全粒粉を使ったものなども多く、健康的なイメージを持たれており、ドイツのみならず世界中で求められる理由もわかる気がします。災害用の保存食としても利用できると思います。



<https://www.mestemacher.de/>

「パン職人がAIに挑戦

去る5月5日のドイツのパンの日にちなみ、ブレーメン郊外デルメンホルストのパン職人クリスチャン・ブリュックさんは特別なコンテストを企画していました。フェイスブックのフォロワーに向け、「豊富な知識を持つパン職人とAI、どちらがより良いパンを焼けるか?」というチャレンジを提案し、自身の店の顧客にも投票への参加を呼びかけました。

ソーシャルメディアを通じ、フォロワーや自身のパン店「Bäcker Becker」の顧客が使って欲しい材料に投票しました。最多数の票を獲得した3つの材料がレシピの主な材料に採用され、それをもとに、AIと製パンマイスターのブリュックさんの両者がレシピの作成を行いました。

5月4日まで行われた投票の結果、23種類の材料から、全粒粉(108票/投票全体の13%)をベースに、スパイス(74票/9%)とスキル(アイスランドの乳製品、64票/7%)が選ばれました。

5月24日、ブリュックさんは両者のパンの試食会を開催



©Christian Brück



パンの写真は左がマイスター、右がAIの製品

日本の元気な パン屋さん

取材：西島ゆかり



2024年に生まれ変わった〈寧暮〉の新しい店舗
兼住居。親子3人で作り上げた薪窯がある

100歳まで持続可能なパン屋さんを目指して

寧暮

温故知新のパン焼きで、100歳まで持続可能なパン屋のモデルを作りたい。

HARIMAYAから寧暮へ

〈寧暮〉は和歌山県和歌山市にある、親子3人が営む小さなカフェ兼パン屋さん。経営するメンバーは旅田勇人さん、様子さん夫妻と娘のいとちゃんだ。同店は昨年6月8日に“薪窯でパンを焼く店”として生まれ変わり、1周年を迎えたばかり。2024年にオープンした新店舗には薪窯のある作業場と喫茶、奥に居住スペースがある。

広々とした喫茶スペースには木製の大きなダイニングテーブルがひとつだけ置かれ、コーヒーを飲んだり、来店客同士が語り合ったり、くつろいで過ごせる憩いの場所となっている。「カフェが（自分自身を）すぐく人間らしくさせてくれる。ここは本当にお客さんにつくってもらっているんです」と、笑顔で話す様子さん。テーブルを囲むと、知らない同士でも自然に会話が始まり、仲良くなってしまう。優しい時間が流れる、不思議な空間だ。

移転オープンする前は〈BAKING GARAGE HARIMAYA（以下ハリマヤ）〉という屋号、同じ和歌山市内の店舗で2011年から約12年営業していた。最初の頃のハリマヤは“町の普通のパン屋”だったそう。菓子パンや総菜パンを中心に、遅い時間帯でも焼きたてパンが並ぶ、顧客にとってはありがたい店だ。飲食店への

卸販売と配達、企業や学校での出張販売もこなし、定休日のほとんどはイベントに出店。労働時間は日になんと16時間、それを週6日続けていたという。商品を切らさないように、日に何度も焼きたてのパンをたくさん用意するので、山のようにパンが残る。毎日大きなゴミ袋に数袋分のパンを廃棄する中、だんだん心が疲弊していったが、立ち止まって考える心の余裕も時間もなく迷走していた。

売り上げは伸びていたが、無駄の多い経営で手元に残るお金はわずか。夫婦喧嘩が絶えず、暮らしは一向に豊かにならなかったそう。「マーケティングや経営の知識が全くない状態で（自分の店を）始めたので、売り上げの管理もできなかった。（休業時代は）すぐ売れる店にいたので、“捨てる部分も加味してつくる”そのやり方しか知らなかった」のだという。忙しさに人らしい部分が削られ、もはやパンをつくることに喜びや楽しさは感じられず、しまいにはイベントに列をなして並んでくれる客にさえ腹が立った。

しかし2015年に、いとちゃんが産まれ、この頃から夫妻の意識が少しずつ変わっていった。また、2016年から始めたインスタグラムも良いきっかけとなり、自分たちの「したい」を発信できるようになった。最初はキャッチーな内容で、いかに顧客の心を掴むかに注力していたが、それだけではなく、親として「娘に安心、安全（な食を提供したい）みたいなことは、ずっと頭にあったと思う」と、勇人さん。



薪窯の前で撮影。左奥から旅田様子さんと勇人さん、イラストレーターの秋山洋子さん、筆者（手前）



店舗入り口から入ってすぐの商品棚には、勇人さんがつくる食事パンを中心とした“暮らしの糧”となる商品が並ぶ



喫茶スペースには大きな木製のダイニングテーブルが置かれている



旅田夫妻と娘のいとちゃんへの取材の様子

第33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



カリフォルニア・レーズン協会は、2025年6月20日(金)、21日(土)の両日、「第33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」の最終審査を日本パン技術研究所(東京都江戸川区)で実施し、大賞2名を含む合計12名の受賞者を決定、表彰しました。

本コンテストは、カリフォルニア・レーズンを使った新製品の開発とその商品化を目的に実施、33回目の本年は、「ホールセール商品部門」(生産工場でライン生産し、食品スーパー、コンビニエンスストア、ショッピングセンター、フランチャイズチェーン等の店舗に卸し販売する商品。ベイクオフ・QBD商品も含む)と「リテイル商品部門」(オールスクラッチ製法で店舗や生産工場で作成し店舗で販売する商品)、そして、「製パン関連企業部門」(ホールセールやリテイルベーカリー等への提案を想定した商品)の計3部門で作品を募集した結果、日本全国から計185作品の応募がありました。

第一次書類審査で選出された、ホールセール商品部門とリテイル商品部門のファイナリスト計20名が最終審査に臨み、2日間にわたる計7時間以内に作品を製作し、作品の製作意図や特長などについてのプレゼンテーションを行いました。その後、質疑応答と試食審査が行われました。なお、製パン関連企業部門は、作品持ち込みによる試食およびプレゼンテーション

での審査を行いました。審査は製パン技術関係者5名のほか、カリフォルニア・レーズン協会駐日代表のジェフリー・マクニールが審査員長を務めました。また、今回は、レーズンパンが大好きで当協会と親交のある、武蔵川部屋の武蔵川光律師匠(元横綱 武蔵丸)が特別審査員として参加してくださいました。

審査の結果、カリフォルニア・レーズン大賞は、ホールセール商品部門ではフジパン(株) 高藤いりえ氏の『そのコクに惹き込まれる ナッティ・レザン・ブッシュ』が、リテイル商品部門では(株)志津屋 波多野大樹氏の『Gold Rush Raisin』(ゴールドラッシュレーズン)が受賞しました。製パン関連企業部門では、東京製菓学校 早川知恵氏の『ジンジャー香る黒みつレーズン』が優秀賞を受賞しました。なお、『シャルマン・ルージュ・レザン』でカリフォルニア・レーズン特別賞を受賞した(株)ジェイアール西日本ホテル開発 松本崇至氏は、当コンテスト史上2人目となる、3度目の受賞を果たしました。

全12名の受賞者には楯が授与され、副賞として、ホールセール商品部門とリテイル商品部門の11名にはカリフォルニア・レーズンの故郷「カリフォルニア州フレズノへの研修旅行」、製パン関連企業部門の1名には賞金15万円(ギフト券)が贈られました。



ホールセール商品部門 カリフォルニア・レーズン大賞

大賞

高藤 いりえ 氏 (フジパン株式会社)

作品名 そのコクに惹き込まれる ナッティ・レザン・ブッシュ



レーズンの甘味・コク味に着目して、香ばしい素材(きなこ・アーモンド・メープル)を合わせました。

レーズンは三温糖、アーモンドリキュール、ミルクリキュールに漬け、コク・甘味を引き出せるように。三温糖は主張が濃くなりすぎないよう量を調整しました。レーズンと乳系の相性は良く、乳のようなコク味をもつアーモンドはレーズンと全体の味わいをなじませてくれます。

商品の仕立てはサクッとビスケット生地とじゅわっとデニッシュを合わせ、シュガーマーガリンとザクザクシュガーによるじゅわっと感でレーズンのジューシーさを残せるよう設計しました。見た目は、メープルの木から連想して、切り株のように、そこにメープルが染み込んでいるようなイメージで作りました。コク香る大人なナッティレーズンです。



金賞

勝山 志穂 氏
株式会社神戸屋

作品名 レザン ヴェール



特別賞

岩崎 純 氏
株式会社神戸屋

作品名 レーズンと抹茶の
ブリオッシュフィユテ



特別賞

川田 瞬 氏
数島製パン株式会社

作品名 クロワッサン・オ・レザン

8

August 2025

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
					1	2
☆	☆	☆	☆	☆		
3	4	5	6	7	8	9
	製パン技術教育コース (本科100日)231期 ・卒業研究発表会(8月4日) ・卒業式(8月5日)				製パン技術教育事業部 主催研究会 ※詳細はP.7参照	
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
			第22回 HACCPセミナー		第10回 フードディフェンス セミナー	
24	25	26	27	28	29	30
31			講習会 「日本のパンの黎明期を牽引した 製パン技術の伝承」 ※詳細はP.3参照			



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。

9

September 2025

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
	1	2	3	4	5	6
☆		製パン技術教育コース (本科100日) 232期入所式				
7	8	9	10	11	12	13
		第7回 リテイルアドバンスコース④				
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				
	第51回製パン技術基礎コース					

Pain 8号

令和7年7月25日発行

発行所 株式会社 J・I・B

発行人 石田 興宣

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。