

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

10号

第72巻10号
October.2025

雑誌「パン」



レザン ヴェール



- JIBイベント 10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
- てくてく訪問記
パンの原材料について尋ねてきました(21)
- リテイルベーカリーの新しい風 第35回



Galette raisin

「なぜ、ネズミが問題になるのか？」
「ネズミの被害を抑えるには」
2025年8月「IPM研究会」参加報告



JIB はみだし授業
「なぜ、ネズミが問題になるのか?」「ネズミの被害を抑えるには」
～ 2025 年8月「IPM 研究会」参加報告～ 4

JIB イベント
10 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 8

てくてく訪問記 パンの原材料について尋ねてきました (21)
日油(株) ～ バイオから宇宙まで 11

リテイルベーカリーの新しい風
第 35 回「普遍性と驚きを軸にまちのパン屋を目指す」 14



パンを“もっと”楽しむ、12 ヶ月のアイデア vol.126 18

ドイツからのパンだより (127) 20

日本の元気なパン屋さん
ブーランジェリーコバ 23



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
森永乳業(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 2025～ 28



第17回発酵種アドバンスコース 受講生募集中!



21世紀を牽引する製パン技術者の育成を目的とし、発酵種の伝統から最新まで非常に多くの知識習得と体験実習ができるコースとなっております。

今回もさまざまな小麦粉を使い、輸入小麦/国産小麦、ロール製粉/石臼製粉など、発酵種の制御に欠かせない小麦粉との関係性も含め、製粉と国産小麦に関する情報も盛り込む予定です。

開催日程：2025年10月20日(月)～24日(金)

受講料：会員企業 121,000 円、非会員 132,000 円

※ JIB WEB メンバーは会員価格でご参加いただけます。



詳細は日本パン技術研究所のホームページにてご確認ください。 www.jibt.com

「なぜ、ネズミが問題になるのか？」 「ネズミの被害を抑えるには」

～2025年8月「IPM研究会」参加報告～

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 實川 雅一

食品工場における永遠の課題ともいえる「ネズミ被害」。異物混入事故による甚大な経済的損失やブランドイメージの失墜は、企業の存続すら揺るがしかねない深刻なリスクです。粘着シートを置き、殺鼠剤を設置し、侵入口を塞ぐ。あらゆる対策を講じているはずなのに、なぜ被害は後を絶たないのでしょうか。

その根源的な問いに答えるべく、先日開催された「IPM 研究会」の要旨を報告します。



第一部：「なぜ、ネズミが問題となるのか？」

講師：イカリ消毒株式会社 菅田 裕希 氏

「これまで一匹も捕まらなかったのに、なぜ急に製造エリアでネズミが出たのか？」多くの食品工場が直面するこの問題の裏には、不適切なモニタリングと分析、そして体系的な管理手法の欠如があります。その解決の鍵となるのが“「IPM (Integrated Pest Management：総合的有害生物管理)」”という考え方です。

IPM とは何か？ なぜネズミ対策に不可欠なのか

IPM は、単に害虫・害獣を駆除するだけでなく、環境への影響を最小限に抑えながら、持続可能な管理を目指すアプローチです。日本ペストコントロール協会の IPM 宣言でも示されている基本方針に基づき、ネズミ対策の要点が解説されました。

1. **環境への配慮**：薬剤の過度な使用は、環境汚染や従業員の健康リスクにつながる可能性があります。化学的防除は環境に配慮した上で、最終手段として使用します。
2. **調査の重視**：これが最も重要であり、おろそかにされがちな点です。「捕獲数ゼロ」は「ネズミがいない」ことの証明にはなりません。それは、モニタリングが適切に行われていないだけかもしれません。ネズミの痕跡（ラットサイン）を正しく読み解き、生息状況を正確に把握する「調査」こそが、すべての対策の出発点となります。
3. **維持管理基準の設定**：経済的被害が生じな

いレベルに管理基準を設定することで過剰な対策を防ぎ、基準を満たしたかどうかによって適切な評価・管理をすることができます。

4. **総合的な手段の採用**：粘着シートだけ、殺鼠剤だけといった単一の対策ではネズミの活動を根絶することはできません。**環境的、物理的、化学的な防除手法を適切に組み合わせ、多角的にアプローチする必要があります。**
5. **関係者の理解と協力**：専門業者任せでは、本当の意味でのネズミ対策は成功しません。工場で働くすべての人々が問題意識を共有し、日常業務の中で清掃や点検といった役割を担う「パートナーシップ」が不可欠です。

講演では、「多くの失敗例は、これらの原則のいずれかが欠けていることに起因する」と強調されました。業者に丸投げし、月次の報告書に書かれた捕獲数だけで安心しては、見えない場所で進行しているネズミの活動を見過ごすことになりかねません。

日本の家ネズミ 3 種の生態と能力

効果的な対策を講じるには、まず敵の正体を知る必要があります。日本国内で問題となる「家ネズミ」は、主に以下の 3 種です。講演では、粘着シートを動かし、コンクリートの壁をやすやすと登るクマネズミの映像が紹介され、その驚異的な身体能力が示されました。



2025年10月17日(金)研究会のご案内

『食品の機能性とアレルギーについて』

～くるみを含むナッツ類を中心に～

日時

2025年10月17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

『食品の機能性とアレルギーについて』
～くるみを含むナッツ類を中心に～

1. 食品の機能性とはなにか
2. ナッツ類の抗酸化作用について
3. 食品のアレルギーについて
4. ナッツ類の減塩効果について
5. +アルファの価値づけとしての機能性

食品には①基本的な体の維持②おいしさや美しさ③薬や補完剤の3つの機能があると考えられている。

パン作りに利用されるナッツ類について、味だけでなく機能性についても着目し、また、アレルギーや減塩という側面もあわせて考える。

(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

講師

女子栄養大学 栄養クリニック 教授
博士(栄養学) 管理栄養士

蒲池 桂子 (かまち けいこ) 氏

定員

40名前後

※正会員企業・維持会員企業の皆様の参加に限定。

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)



sito外観

リテイルベーカリーの新しい風



店内



後藤シェフ



第35回 「普遍性と驚きを軸にまちのパン屋を目指す」

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「普遍性と驚きを軸にまちのパン屋さんを目指す」と題して「siro (シロ)」の後藤一哉オーナーシェフをご紹介します。長年東京・青山の「デュヌ・ラルテ」で活躍した後藤一哉シェフが独立。東京・三鷹に「siro (シロ)」をオープンしたのは2023年4月のこと。それから2年、地元に愛され評判になっています。居心地の良い場所として「まちのパン屋さん」を目指すと、静かな闘志を燃やす後藤シェフに本音を伺いました。



siro (シロ)



三鷹の人気パン屋さん

JR 中央線三鷹駅から徒歩4分、静かな禅林寺通りに「siro」ができて2年。「おいしいパン屋さん」ができて嬉しい!と近隣の人々を喜ばせている。グレートーンの落ち着いた店構えのオシャレな佇まい。引き戸を開けて中に入ると、横長の大きなショーケースには後藤シェフ自慢のパンが並ぶ。さすがデュヌ・



対面販売の店内



後藤シェフ自慢のパンが揃う

ラルテ出身と思わせる高品質のパンばかりだ。

siro のパンは一度食べたお客様を虜にする。その秘密は後藤シェフ独自の塩麴を使ったパンだ。その卓越した技術力は食べればすぐわかる。食事パンやバゲット、菓子パンやサンドイッチなど40種類が並ぶが、どの商品も「買って良かった」とお客様を満足させる。対面販売で、スタッフの笑顔がお客様を引き寄せている。

塩麴を使った高加水のパン

この店の看板商品は、店の名前を冠した「siro 麴」290円(以下、税込表記)だ。塩むすびのようなパンをつくりたいと思ったと後藤シェフ。自家製塩麴を使った加水率110%のパンは、クラストはさっくり、中はもっちり・じゅわり。その絶妙な口どけと塩味がクセになる。まさに塩むすびのように味わい深い。

人気の「お塩」250円はその名の通り、絶妙な塩味とバターの香りとミルクィな味わいに嬉しくなる。



siro 麴



絶妙な塩味が塩むすびのよう

パンを“もっと”楽しむ、 vol.126

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」「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。



サンドイッチを巡る旅 オーストリア・ドイツ編④ ウィーンのオープンサンドを楽しむ～前編～

ウィーンには、色とりどりのオープンサンドがあると聞いたことがありました。おぼろげな記憶は、私の中でフランスのジャンボン・ブールや日本のコンビニの三角サンドのように「ウィーンに行けば、どこでも当たり前売られているもの」と変換されていました。ところが、1日歩き回っても出会えないのでその存在すらすっかり忘れかけていました。コンサートホールのバーコーナーで、やっと見つけたオープンサンド（写真①楽友協会・カイザーゼンメルもミニサイズ／写真②ウィーン国立歌劇場・一口サイズのカナッペプレート）は、幕間にシャンパンと一緒につまむのにちょうどよいサイズではありますが、ウィーンならではのものではないようです。あらためて調べてみると、専門店があるというので、翌日に行ってみることにしました。

オープンサンド専門店として知られる「ツェスニエフスキー Trzeńniewski」（写真③）は1902年創業の老舗です。ライ麦パンをお皿にして、なめらかなスプレッドをのせたオープンサンドは、1個1.8€。片手で食べられるサイズ感で、菌切れがよくカトラリーは不要なので、パーティーメニューとしても人気だそう。30種類近くある種類の多さもさることながら、いずれもスプレッド状になっており食べやすいのが魅力です。スプレッドはフォークで塗りのばすのがこだわりとのことで、ふんわりとのせられていることは食べてみるとよくわかります。比較的軽めのライ麦パンにあっさりとしたスプレッドをのせているので、クセがなく、するすると食べられます。このサンドイッチに合わせるのには、小さなビール（写真④、⑤）です。プフィフ Pfiff と呼ばれるサイズは1/8リットルで、オープンサンド2、3個をつまみながら飲むのにピッタリでした。

創業者はポーランドのクラクフ出身というので、ポーランドのサンドイッチについても探りつつ、後半編に続きます。

ウィーン風オープンサンドレシピ① 4種のオープンサンド

たまご、きゅうりのピクルス&たまご、サーモンクリームチーズ。作りやすく、パンに合う3種のスプレッドを用意して、4種類組み立てました。

【材料】2枚分

ライ麦パン（ここではゾンネンブルーメンブロートを使用・

8mm スライス	2枚
なめらかたまごスプレッド（右頁レシピ参照）	30g
きゅうりとたまごのスプレッド（右頁レシピ参照）	50g
レモン風味のサーモンクリームチーズ（右頁レシピ参照）	28g
ゆでたまご	1/2個
ディル	少々
パプリカパウダー	少々

【作り方】

- ①ライ麦パンは縦半分に切る。
- ②たまごスプレッドのオープンサンドを作る。①の1枚になめらかなたまごスプレッドを両端に20g塗り、中央にきゅうりとたまごのスプレッドを10g塗り、ディルの葉をのせる。
- ③きゅうりとたまごのスプレッドのオープンサンドを作る。①の1枚にきゅうりとたまごのスプレッド20gを塗り伸ばし、ゆでたまごをのせる。ゆでたまごの上に、塩少々（分量外）をかけ、パプリカパウダーを振る。
- ④サーモンのオープンサンドを作る。①の1枚の両端にレモン風味のサーモンクリームチーズを18g塗り、中央にきゅうりとたまごのスプレッドを10g塗り、ディルの葉をのせる。
- ⑤ミックスサンドを作る。①の1枚に3種のスプレッドを10gずつ塗り、ディルの葉をのせる。



ドイツからのパンだより (127)

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。

「いよいよシュトレンの時期、煩雑な手続きも伴う模様

ドイツでは2024年1月1日から、使い捨てプラスチック基金法（EWKFondsG）が施行されました。施行当時、ケーキの包装材のような製品がその課金対象となるかどうかは不明瞭でしたが、750gまでの重量のシュトレンは対象に含まれることが最近明らかになりました。「これら小型のシュトレンはすぐに消費できるため、フィルム包装は使い捨てプラスチックに該当する」と環境連邦庁は決定の理由を説明しましたが、パン業界はその意向に従いませんでした。「750gのシュトレンはすぐに消費するには大きすぎる」と説明し、使い捨て課金の対象には該当しないとの立場を示していました。

まず第一にパン店にとってこの動きは「事務手続きとコストの増加」を意味します。環境連邦庁に申請し、1包装ごとに追加課金を支払わなければなりません。同庁によると、使用したフィルム1kgあたり約90セントがかかります。ドイツの大衆紙Bildに対し、職人協会会長のJörg Dittrich氏は「ばかげている」と述べました。「今回のこの動きは恣意的な措置にほかならない。750gのシュトレンを一度に食べることなど不可能だ」と述べ、さらに「すべてのパン職人に、環境庁に異議を申し立てるよう呼びかけるしかない」と付け加えました。

一方、環境連邦庁はパン店に対し、プラスチック製のフィルム包装を廃止し、代わりに“プラスチック不使用の代替包装資材”を使用するよう助言しています。

環境保護対策は必要ですが、750gのシュトレンをすぐに消費できるものに含めるのは厳しいと感じます。代替包装資材もプラスチックより高ければいずれにせよコストは上がってしまいます。難しい問題です。

そして実際に早くも8月下旬から、ドイツのザクセン州などではシュトレン作りが始まっています。ザクセン州エルツ山地は、独自のシュトレン文化が根付いている地域ですが、こちらでも早速職人が総出でシュトレン作りをスタートしました。



出典: <https://www.facebook.com/DerstarkeOsten/>

「ドイツのテレビ番組でパンの誤解が解き明かされました

ドイツ民営放送RTLで「パン屋の裏側 – 私たちのパンの秘密を解き明かす（原題：Inside Bäckereien – Wir lüften das Geheimnis um unser Brot und unsere Brötchen）」というドキュメンタリー番組が放映されました。番組中ではドイツのパン文化が批判的な視点をふまえて検証されましたが、職人技と工業生産を比較して明らかになったのは、「品質は求められているものの、必ずしも認識されていないという点」でした。パン職人業界にとって、これには重要な示唆があるといえます。

スーパーマーケット、ディスカウントチェーンのパン、職人のパン店のパンを数名がブラインドで試食し、味と品質を評価しました。その結果1位に選ばれたのは最も高価なパンではなく、地元の職人が作り、適正価格で販売されている手作りのパンでした。この結果は明確なメッセージを伝えています。つまり良い品質は高価である必要はありませんが、味と目で感じられるものでなくてはならないということです。

パン職人であり、パンソムリエでもある、ブクステフデのパン店「Backsau」のオーナー、Sascha Schäferさんは、ある実験に挑戦しました。ある1日、自分のパンではなく工業製品の小型パンのみを販売したのです。客は喜び、多数がパンの味と新鮮さを褒め、それが手作りのパンでないことに気づけなかったのです。Schäferさんは衝撃を受けました。彼にとってこの実験は裏切りのように感じられたようで、「これはひどい、浮気したみたいな気分だ」と述べました。さらに「手作りのパン店を名乗りながら、他所からパンを仕入れるのは顧客に対する詐欺です」とも言いました。

この番組でわかったことは「本物の職人技と工業製品の違いは、多くの客に認識されていない」ということです。パン職人業界にとってこれは、透明性の向上、情報提供の強化、そして本物への明確なコミットメントが求められていることを意味します。

栄養医学者のDaniela Kielkowski氏は「パンは太る」という誤解を否定しています。そして、番組レポーターは、

日本の元気な パン屋さん

取材：森まゆみ



鮮やかな青色を基調にした外観

フランスの伝統製法×学びと経験を生かしたフランスパンの普及に努める

Boulangerie koba
ブーランジェリーコバ

二人の得意分野を生かしたブーランジェリーの誕生

ブーランジェリーコバの誕生まで

北海道・東室蘭駅から徒歩5分の駅前通りに〈Boulangerie koba〉がオープンしたのは、2021年3月。シェフの小林浩美さんと販売・接客を担当する店長の牧田翼さんが共同経営する。店名にあるkobaは小林さんの苗字から。鮮やかな青色を基調にした外観は、さながらパリのブーランジェリーを思わせる。

木製の重厚なドアが印象的で、その両側が大きなガラス窓。そこからも伺える店内正面のショーケースには、クロワッサンやカンパーニュなどフランス由来のパンが並ぶ。

壁に飾られた絵画や本、雑貨などと、照明器具などの設えが、フランスの佇まいを演出して、店のコンセプトを表現しているようだ。対面販売で、丁寧に商品を説明して、笑顔で接客してくれるのも人気の要なのだろう。

シェフの小林さんは、専門学校でパンの基礎を学んだ後、北海道の洞爺湖町にあるザ・ウィンザーホテル洞爺内の〈オテル・ド・カイザー〉（現在は閉店）に勤務した。「ここでは、製造のひとつひとつの工程をしっ

かり覚えられるくらい指導していただきました。すべての工程を経験できたことも、その後の自分にとって貴重な財産になったと感謝しています」と、小林さん。

オテル・ド・カイザーでは、選ばれたスタッフがフランスのカイザーと交換留学するというシステムがあり、小林さんは店長の推薦で、オルセー美術館近くのエリック・カイザーで6か月間フランスの職人と一緒に仕事をした。

「店は24時間稼働して、1日20kgの生地を仕込んで、バゲットを焼く人気でした。ここでも多くのことを学んで、貴重な経験をしました」

オテル・ド・カイザーに3年間勤めた後、〈ラ・セゾン・デ・パン武蔵小杉店〉の立ち上げメンバーとして開業準備をした。ここでは、副店長の立場で仕入れをはじめ、人材育成など店舗運営全般に携わり、店舗運営のノウハウと、フランス系パンの製造技術を磨いた。

4年後、フランスへ渡り〈メゾン・ランドゥメンヌ〉で働いた。

「1年という短い期間でしたが、仕事をしながら、フランスの生活文化や食文化を体験しました」

勤務時間や休暇など、働く人のことをよく考えてくれる職場だったことも印象的だったという。



シェフの小林浩美さん(左)と販売担当の牧田翼さん(右)

フランスのブーランジェリーをイメージする店内では対面販売で来店客との会話を大切にする接客を心がける



センスがいい雑貨で店内を演出



ショーケースには見た目も美しい成形のパンが約30種類並ぶ

カリフォルニア・レーズン ベーকার新製品開発コンテスト2025



④ 材料

本程/白生地 (%)

強力粉	100
イースト	7
生地改良剤	2
食塩	1.2
上白糖	15
乾燥全卵	0.8
脱脂粉乳	2
加糖練乳	3
ショートニング	18
乳化剤	0.2
吸水	50

本程/緑生地 (%)

強力粉	100
イースト	7
生地改良剤	2
食塩	1.2
上白糖	15
乾燥全卵	0.8
脱脂粉乳	2
加糖練乳	3
ショートニング	18
乳化剤	0.2
天然色素(緑)	0.12
ビスタチオペースト	1.5
吸水	51

練乳+洋酒漬けレーズン (%)

カリフォルニア・レーズン	100
練乳	3
お湯	11
オレンジリキュール	2

自家製ビスタチオクリーム (%)

ミルククリーム	100
牛乳	40
グラニュー糖	40
ビスタチオペースト	15
強力粉	20
香料	2
加工でん粉	6
天然色素(緑)	0.2

サンド用ビスタチオクリーム (%)

自家製ビスタチオクリーム	100
ホイップクリーム(既製品)	20

焼成前トッピング (1個あたり)

トッピングケーキ生地(既製品)	5g
練乳+洋酒漬けレーズン	3g

仕上げトッピング/フライング (1個あたり)

サンド用ビスタチオクリーム	30g
粉糖	0.5g
練乳+洋酒漬けレーズン	2g
ビスタチオ 16割	0.1g

練乳+洋酒漬けレーズン

- 1) カリフォルニア・レーズンをお湯洗ひする
※レーズン100gで4g吸水
- 2) 30分程、ザルに上げて水気を切る
- 3) お湯に練乳を溶かしておく
※使用するお湯(は)の吸水分を差し引く
- 4) 2)にオレンジリキュールを加えて混ぜる
- 5) カリフォルニア・レーズンを合わせて、一晩置く

自家製ビスタチオクリーム

- 1) ビスタチオペーストとグラニュー糖を混ぜる
- 2) 香料、ミルククリームを加える
- 3) 牛乳と色素を合わせておく
- 4) 3)を少しずつ加える
- 5) 加工でん粉と強力粉を混ぜる

サンド用ビスタチオクリーム

- 自家製ビスタチオクリームと
ホイップクリームを混ぜる

⑤ 工程

本程

- ミキシング** L3分H8分↓(油脂) L3分H8分↑(白生地取り分1ナ)↓
(ビスタチオペースト、天然色素) L4分~
※緑生地に入れる色素は、緑生地の吸水1%増量分の
水で溶かしておく
※色素投入後は混ぜ切り切るまでミキシング

捏上温度 18℃

フロアタイム (発酵条件) 【室温】 20分

リタード 冷凍(-24℃)で30分 → 冷蔵(0~2℃)で12時間

- 折り込み**
- 1) 空折りお3つ折りを1回
 - 2) 生地を冷凍(-24℃)で15分、冷蔵(0~2℃)で15分休ませる
 - 3) 2色の生地を合わせて、5つ折りする
 - 4) 生地を冷凍(-24℃)で15分、冷蔵(0~2℃)で15分休ませる

成形

- 1) 生地を横幅260mmにカットする
- 2) 生地の上下10mmずつ空け自家製ビスタチオクリームを塗り広げる(15g/個)
- 3) 前処理したレーズンを2)の上に散りおめる(25g/個)
- 4) 上部からラウンド状に巻いていく
- 5) 縦幅40mmでカットする(100g/個)
- 6) 離型油をスプレーしたシリコントレイに断面を上にして生地を入れる

ホイロ条件/時間 (温度32℃/湿度75%) 50分

- 焼成前**
- 1) トッピングケーキ生地を線描きする(5g/個)
 - 2) 練乳+洋酒漬けレーズンをトッピングする(3g/個)

焼成温度/時間 (上火:185℃/下火:200℃) 15分

- 焼成後**
- 1) 窯から取り出し、型から取り出す
 - 2) 冷却後、腹割カットする
 - 3) 上生地の断面にシロップを塗布する
 - 4) 下生地にサンド用ビスタチオクリームを絞る(30g/個)
 - 5) 3)の面を上にして、4)の上に乗せる
 - 6) 円形テンプレートを使い、緑のみ粉糖を振りかける
 - 7) 中央に練乳+洋酒漬けレーズンをトッピングする(2g/個)
 - 8) 7)の上にビスタチオ16割をトッピングする(0.1g/個)

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
			1	2	3	4
☆	第51回製パン技術基礎コース	☆				
5	6	7	8	9	10	11
		第7回 リテイルアドバンスコース⑤				
12	13	14	15	16	17	18
					製パン技術教育事業部 主催研究会 ※詳細はP.7参照	
19	20	21	22	23	24	25
	第17回発酵種アドバンスコース ※詳細はP.3参照					
26	27	28	29	30	31	
		第7回 リテイルアドバンスコース⑥				☆



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	18	19	20	21	22
		第7回 リテイルアドバンスコース⑦				
23	24	25	26	27	28	29
30						

Pain 10号

令和7年9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。