

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

12号

第72巻12号 1953
December.2025

雑誌「パン」



American habit
～レーズンとその仲間たち～



●JIBイベント

第16回冷凍技術アドバンスコース受講生募集のお知らせ
12月研究会のお知らせ

●米国産小麦の生産・流通と安全性について



Bloom Raisin
～ライチの花咲くデニッシュ～

生地と会話するって？
話しかけても返してくれない生地
窯前で祈っても伸びない。その原因はあなたです。

Pain



JIB はみだし授業

生地と会話するって?話しかけても返してくれない生地

～窯前で祈っても伸びない。その原因はあなたです。～ 4

JIB イベント

第16回冷凍技術アドバンスコース受講生募集のお知らせ 10

12月研究会のお知らせ 11

米国産小麦の生産・流通と安全性について 12

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.128 16

ドイツからのパンだより (129) 18

日本の元気なパン屋さん

大正屋ブーランジェリー 21

原料メーカーから提案するパン・菓子製品

㈱田中食品興業所 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 2025～ 26



監査員募集中!

当研究所フードセーフティ事業部では事業拡大のため食品安全の監査員候補生を募集しています。
興味がある方はハローワークから応募するか下記担当までお問い合わせください。

AIBフードセーフティ監査員、JFS-A/B規格監査員、食品安全コンサルタントと一緒に働きましょう。

(一社) 日本パン技術研究所 フードセーフティ事業部
担当: 橘

tel: 03-5659-5081 email: foodsafety@jibt.com



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！

生地と会話するって？ 話しかけても返してくれない生地

～窯前で祈っても伸びない。その原因はあなたです。～



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 原田 昌博

(著者の体験です) 20歳代後半、見栄えも悪く単調でおいしくもない研究的なパン作りからはじまり、30歳を超えて開発業務に就くもユーザーに出向いてのラインテストで1年以上も失敗を続け、それが原因で技術者としての席を外されかけました。何とか首の皮一枚つながり33歳でパン学校100日コース155期を受講。37歳で現職に就いたのですが、パン生地の声が次第に聞こえるようになったのは紆余曲折の末、つい十数年ほど前のことです。それまで授業で披露するさまざまな製品は必ず数回ほど試作していました。お金を払って受講いただいているプロの人達の前で、見栄えもしない製品をおぼつかない手つきで作って、最後に理屈までも捏ねてその場をやり過ごすことはしたくない。それが試作を繰り返す理由です。要するに時折、自分の期待を裏切るパン生地に手を焼いていたわけで、語り返してくれることのないパン生地が私の言うことを聞くわけもなく、自分自身が適切な生地状態を見極められていない上に、目の前の生地が自分の目的の品質に対して安全圏内にあるかどうかすら判断できていなかったからです。それ故に、生地を窯入れした直後に心の中で祈るしかないわけで、生地の膨らみ具合が見えないプルマン型食パンでは綺麗なホワイトラインができるかどうかは、文字通りフタを開けてみなければわからないという、ある意味一発勝負でした。このような経験を積み重ねてきて今があるわけですが、祈ってもダメな生地は祈る前にその原因があるはず、その原因が生地の声であり、その原因を感覚的につかみとり想定外の品質にならないように、的確に生地と交信する技量が試作なしの授業本番一発勝負には必要で、不特定多数の研修生が触る生地に対して適切に対処できていれば、試作は時々で良いはずですが(例えば、新麦切り替え時期や、使用頻度が少ない小麦粉で極端に枯れた小麦粉を使用する場合など)。そして、このような感覚はパンアイテムごとに非常に多岐にわたります。少なくとも、自分のホームグラウンドで製パンするわけですから、使い慣れた設備は楽だと感じます。時折、要請があって出張先の工場でラインテストするときは、「先生」という肩書きが自分を苦しめます。そういうストレスもあって前

夜はお酒の力を借りなければ寝付けません。そこで、今回は私がパン生地と対峙するときの感覚をいくつか言葉にしてみようと思います。

1. 窯伸びに必要な原動力

窯入れ前の状態は製品ごとに微妙に異なり、大きく2つに分類することができます。1つが食パンやバターロール、菓子パンのようなソフトタイプの製品でホイロ時間中に生地を大きく膨らませます。もう1つが、フランスパンなどの欧風パンでホイロ工程中に生地は幾分膨らみますが、生地表面の弛緩(しかん)にウエイトを置いています。さらにホイロ後に幾分弾力が残った状態で窯入れする食パンに対して、天板焼成するロールパンはほぼ弾性を失った状態で窯入れします。逆に言うと食パン生地が窯入れ前に完全に弾性を失っていると、いくら祈っても焼き固まるだけで旺盛な窯伸びは期待できません。

ホイロ工程中に生地膨張が必要な前者(ソフトタイプ)は、比較的、高速ミキシングを使った生地作りをする場合が多く、パンの内相はきめ細かく気泡の均一性が高いという特徴があります。きめ細かいということは窯伸びする前はもっと細かいことを意味し、大きな気泡に対して細かくて均一な気泡は個々が膨らむ時もほぼ均等に膨張します。これら気泡の膨張源として考えられるのが、気泡個々の熱膨張です。従ってソフトタイプの製品群は、ホイロ工程である程度膨らませて窯入れしたほうがボリュームは出やすいということになります。

一方、直焼きパンでは不均一な内相を呈した製品があります。大きな気泡が点在する気泡数の少ない生地は、気泡の熱膨張に頼っても膨らみにくく、このような製品では他の力で窯伸びさせます。それに必要なのが焼成初期に必要な熱供給であり、それを叶えるのが高温で蓄熱性の高い炉床と、280℃前後の蒸気発生装置で発生させた過熱水蒸気(スチーム)です。これらの熱供給によりフランスパンのバトルでは30分の焼成時間のうち、投入後10分足らずで生地中心温度が90℃を超え、窯伸びは10分経過前に完了します(図1)。もしもフランスパンがサワー種や発酵生地を使った製法の場合、サ



第16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



2026年2月16日(月)～2月20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、より合理的なバ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な研修コースとなっています。またバ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な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 松尾 脩平氏(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、フラワーブリュー法、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



フラワーブリュー法
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、ブルツェルブロード、
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ード
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ベック
ホイロ後冷凍カイザーロール、ヴァイツェンブロード
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 (右)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バ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16回冷凍技術アドバンスコース

開催日程	2026年2月16日(月)～2月20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*2026年1月30日(金) 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)
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ください。 https://www.jibt.com/



2025年12月12日(金)研究会のご案内

『世界の伝統的なパン菓子製品とそれらに適応した設備の紹介』 ～製造ラインの進化と今後の課題～

日時

2025年12月12日(金曜日)
14:00～16:00

場所

パン科学会館6階講習会場
東京都江戸川区西葛西6-19-6

演題

『世界の伝統的なパン菓子製品と
それらに適応した設備の紹介』
～製造ラインの進化と今後の課題～

- ・世界各地のパン菓子づくりで活躍中の設備の紹介
- ・各国ごとに異なる設備に対する要求
(安全衛生・異物混入対策など)
- ・製造設備に求められる世界的なトレンド

(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

レオン自動機株式会社
取締役常務執行役員 技術サービス部長
菊地 芳幸(きくち よしゆき)氏

定員

70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)



(株)J・I・B発行の書籍 海外製パンシリーズ 好評発売中!!

(一社)日本パン技術研究所が開催した海外製パンセミナーの内容(講義・実技)をもとに編集・作成された書籍(DVD2枚付き)で、これまで9冊発売しています。セミナーでデモ製造されたパンや発酵菓子の製造方法を豊富な写真と映像で分かりやすく紹介しています。

お得なまとめ買い9冊セット(24,000円)などのセット商品を用意しています。

「HPの書籍販売コーナー」または(株)J・I・Bまでお問い合わせください!!!



- 『マイスターによるオーストリア製パン』3,124円
- 『ドイツ国立製パン学校講師によるドイツ製パン』3,300円
- 『ジェフリー ハメルマン氏によるアルチザンブレッド』3,143円
- 『MOFによるフランス製パン』3,300円
- 『世界で最も伝統あるパン学校に学ぶイギリス製パン』3,520円
- 『オリビエ ホフマン氏によるスイス製パン』3,520円
- 『伝統から学ぶロシア製パン』3,300円
- 『伝統とトレンドを識るイタリア製パン』3,520円
- 『ヨハン フェラン氏によるスペイン製パン』3,630円 ※すべて税込表記

こちらもおすすめ!

雑誌「Pain」毎月発行

～パンを作る人、パンを楽しむ人のための情報誌～



定期購読受付中!

ご購入・お問い合わせは(株)J・I・Bまで

TEL: 03-3689-7884 FAX: 03-3689-7574 E-mail: books@jibt.com



米国産小麦の生産・流通と安全性について

アメリカ合衆国小麦連合会 駐日代表 中野 和典



はじめに

アメリカ合衆国小麦連合会（USWA/U.S. Wheat Associates）とは米国の小麦生産者（および米国農務省 USDA/U.S. Department of Agriculture）から拠出された資金をもとに、米国産小麦の輸出振興を目的に活動する組織です。米国の小麦生産量（2025年度は54.0百万トン / 米国農務省9月30日報告）の約50%が100ヶ国を超える外国に輸出されており、その振興、市場開拓を目的に日本他アジア地域含め世界の13ヶ国、16箇所に事務所を構えています。

国内メディア、小麦粉製品の新商品発表等で国内産小麦の安心・安全イメージが広く宣伝されておりますが、裏返すとこれには外国産小麦に対する安全性の観点からの潜在的懸念が背景にあるものと思われる。弊会は日本の製粉業界の皆様へ定期的なセミナー等による米国産小麦の品質報告等に加え、製粉会社、小麦粉二次加工メーカーのご担当者^{はしけ}を定期的に米国にご案内し産地農場から貨車、船による物流を通して輸出港から日本向けに積出されるまでのサプライチェーンを直接見ていただくことで、米国産小麦について紹介させていただいております。特に農場では、安全性の観点から小麦生産者が地球・自然にとってより良い方法を採用し、高品質の小麦の生産を実践している現場を実際に播種・作付作業や収穫作業に参加いただきながらご紹介してきました。また流通の過程で繰り返し品質検査を行い、ユーザーの求める品質の小麦が確実に受け渡されていることをご理解いただくため、産地集荷施設、輸出ターミナルにおいて、

米国政府機関である農務省連邦穀物検査局（FGIS/Federal Grain Inspection Service）の認可を受けた州農業部他 第三者機関が等級・非等級項目、およびカビ毒等の品質検査を行う現場をみていただいております。本稿では、表題をテーマに、国内ユーザーの皆様が米国産小麦を安心してご使用いただけるよう、現状について紹介させていただきたいと思います。

1. USWAの協力団体について

USWAの協力団体として以下ご紹介いたします。まずは各小麦生産州の小麦委員会（State Wheat Commissions）です。全米50州の内、小麦生産州は37州、その内17州に小麦委員会があり、農家からの拠出金（チェックオフ\$）を原資に州の小麦育種（バリエティ）開発事業、生産者に対する教育活動、および市場開拓を行い、USWAとは海外の市場開拓事業で協業しています（尚、上述17州は全米小麦生産量の約80-85%をカバーしています）。また、米国小麦生産者協会（NAWG/National Association of Wheat Growers）があり、これはワシントンDCに本部をおく全米の小麦生産者による団体です。全米20州の小麦生産者協会と連携し、州、全国レベルで米国の小麦産業を振興・支援しています。その他、北米穀物輸出協会（NAEGA/North American Export Grain Association）が挙げられます。良質な米国産小麦が安定的に海外市場にお届けできるよう業界団体一同、万全の体制を整えております。

図-①

日本が輸入している米国産小麦

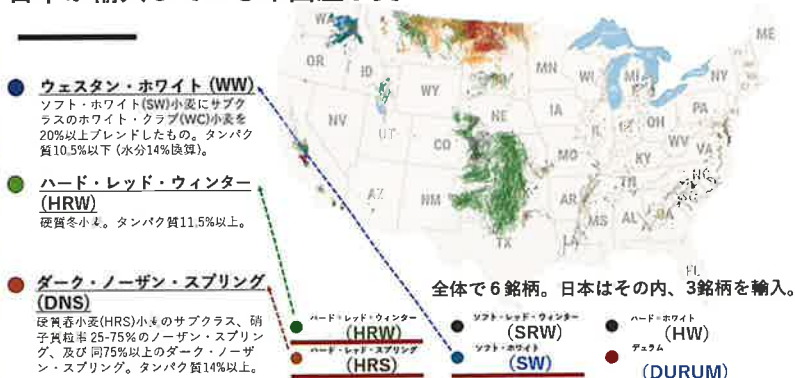


図-②

日本の小麦(食用)の輸入量推移



パンを“もっと”楽しむ、vol.128

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)、「テリース&パテ」(河出書房新社)他。



“パン”と“パンに塗るもの”の相性を考える。

海 外でパンを食べていると、いつも気になるのが“パンに塗るもの”です。バターやオリーブオイルはもちろん、リエット(豚肉)、フムス(ひよこ豆)、ワカモレ(アボカド)など、地域ごとにさまざまなディップがあります。料理のお皿に残ったソースをパンでぬぐう瞬間は、その土地の味を一番近くで感じられる気がします。パンは、添えられる脂やソースと出会って初めて完成する……そんなことを、旅先で思います。

近年はバター不足や価格の高騰が話題になりますが、そもそもバターは昔から贅沢品でした。ヨーロッパでは、地中海沿岸ではオリーブオイル、寒くて牧畜が盛んな北ヨーロッパではバターが根づいています。けれど、庶民が毎日のように使うようになったのは近代に入ってからのこと。かつては、もっと身近な脂〜ラード〜が日常の味でした。パンにもラードを塗って食べていたといいます。

この夏、ポーランドで初めて“スマレッツ(Smalec)”を食べました。ラードに豚バラ肉や玉ねぎを混ぜて味つけた、パンに塗るためのラードです。クラクフのウォッカバーでは、薄切りの田舎パンにたっぷり塗られておつまみとして出てきました(写真①)。レストランでは、小瓶に入ったスマレッツを自分で塗るスタイルで、きゅうりのピクルスが添えられています(写真②)。家庭で作ることも多いそうですが、スーパーには瓶詰めやカップ入りのものが並んでいます(写真③はラード、④、⑤はスマレッツ)。中欧では一般的で、ハンガリーやチェコ、ドイツなどにも同様のラード料理があります。

8月に開催された小田嶋恭之助先生の製パン講習会(詳細は前号・本誌 Pain11号 P. 4 参照)では、8種類のパンを食べ比べました。パンだけで味を比べるのは意外と難しく感じたのですが、そこにバター、クリームチーズ、そしてスマレッツ

ツを合わせてみると、パンの個性がぐっと際立って見えました。つい手が伸びて、食べ過ぎてしまうほど。

パンに何を塗るか……難しい料理を作らなくても、サンドイッチにしくなくても、組み合わせを探るだけで、パンの世界は驚くほど広がります。バターでも、チーズでも、ラードでも、その土地の脂には、その土地のパンが似合います。

“パン”と“パンに塗るもの”① スマレッツ

ポーランドで購入したレシピ本を参考に、作りやすい量で、肉の部分を多めにアレンジしました。

【材料】作りやすい分量

豚脂(1cmの角切り)	250g	塩	1.5g
豚バラ肉(1cmの角切り)	150g	マジョラム(ドライ)	0.4g
たまねぎ(みじん切り)	180g	キャラウェイ(シード)	0.8g
にんにく(みじん切り)	10g	黒こしょう(粗挽き)	0.8g

【作り方】

- ①鍋に豚脂を入れて中火で炒める。脂が溶けはじめてきたら弱火にして、時々混ぜながら、脂が液体状になるまで15分から20分炒める。
- ②①に豚バラ肉を加え、肉が茶色く色付いてくるまでさらに15分から20分炒める。次にたまねぎを加え、たまねぎが飴色になるまでじっくり加熱する。
- ③最後ににんにく、塩、マジョラム、キャラウェイ、黒こしょうを加えて混ぜ合わせ、約5分加熱する。
- ④清潔な保存瓶に入れ、完全に冷めるまでそのまま置き、冷蔵庫で保存する。



ドイツからのパンだより (129)

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。

オーストリアのパン店、ヨーロッパ最優秀オーガニックパン店としてEUオーガニック賞を受賞

オーストリアのヴァルトフィアテル地方のパン店 Josef Brot は、先月ブリュッセルにて EU オーガニック賞を受賞しました。EU 域内の 89,000 社を超えるオーガニック食品加工業者の中、オーガニックパン店としては初めてこの賞を受賞することになります。この賞は、職人技による品質、生物多様性、そして持続可能なパートナーシップへの並外れた取り組みが認められ授与されるものです。

2009 年の創業以来、社長の Josef Weghaupt 氏は自身のパン店と共に明確なビジョンを掲げ、各地域の味と文化の多様性を反映し、各地域特産の穀物から作られたオーガニックのサワー種パンを通して、正真正銘の 100% パン職人の手仕事を新たに蘇らせ、永続的に維持していくことを目指してきました。Weghaupt 氏にとって、パンは単なる主食ではなく、地域のアイデンティティと職人技を反映するものなのです。

Joseph Brot 社は「Ur-Gut (Ur= 始まり、源、Gut= 良い物)」を掲げてイニシアチブを取り、生物の多様性とフェアな農業の模範を提示しています。オーストリア国内 7 つの州にまたがる 24 の小規模農家から、合計 17 種類の希少穀物を直接かつ適正価格で調達しています。すべての穀物は農場にて石臼挽きされ、パン職人の技が光るパン作りに使用されています。こうして高品質なパンを生み出すだけでなく、生物多様性の保全に貢献する農業自然保護区の創出にもつながっています。

同社は現在 103 人のパン職人を雇用し、年間約 960 トンの粉を使用していますが、そのうち 200 トンは希少穀物です。また、ウィーン、ニーダーエスターライヒ州、リンツ、ザルツブルクに 10 店舗を展開しており、世界最大級のオーガニック職人パン店の一つとなっています。

Josef Weghaupt 氏は以下の点を強く訴えます。「私たちの目標は、多様性の向上を積極的に推進することです。でなければ、穀物や職人技の多様性、そして味覚の多様性を失ってしまいます。希少な穀物品種が生育する畑一つ一つが農業自然保護区となり、生物多様性の向上につながります。そして、それはすべての人々に恩恵をもたらすのです」

一般の生活者にとっては小売店で主に出回る物しか入手することができませんし、知識や情報も得ることが難しいですね。その点においてこの Josef Brot のような取り組みはとても貴重かつ価値あるものといえます。そして自治体や政治がこうした活動を支援、保護し、市民へ伝え、市民からの理解や協力を得て、地球環境や生活の質の向上を測ることができる状況を作る必要があると思います。



出典: <https://www.instagram.com/josephbrot>

パンの廃棄量を可視化

最近の研究によると、ドイツ人が毎年廃棄するパン類に使われる穀物の量は、ベルリン市とほぼ同じ面積の栽培面積に相当するそうです。

連邦農業情報センター (BZL) がドイツにおけるパンの廃棄量について調査を行ったところ、ドイツでは国民一人当たり年間 74.5kg の食品を家庭で廃棄しており、このうち約 9.7kg がパン類にあたるそうです。例えば、パン 1 kg を作るには約 670g の小麦粉を必要としますが、この量は約 840g のパン用穀物 (軟質小麦、ライ麦、スペルト小麦) に相当します。

日本の元気な パン屋さん

取材：石井悦子



店舗外観。入口にはオーナーが見つけてきたイギリスのアンティークドアを使用

人口増加率の高い埼玉県越谷市で5周年を迎えた、
常時 100 種以上のアイテムを並べる郊外のロードサイド店

大正屋ブーランジェリー

市の中心駅に直結する幹線道路沿いの空き地にピンときて地主に直談判、実家の生業店の名前をつけた店はオープン直後から人気に。

駐車スペースは16台分 オシャレすぎないがセンスのある店舗

〈大正屋ブーランジェリー〉は、東武伊勢崎線越谷駅から車で約 15 分、同線新越谷駅／JR 南越谷駅や、隣の JR 越谷レイクタウン駅からも約 20 分で到着する場所に位置する。店舗周辺住宅地ではないものの、市役所や病院、球場や体育館を有する総合公園に至る市役所前中央通りという基幹道路沿いにあり、車通りの多い場所だ。2020 年 11 月 3 日のオープン直後から人気店となっている。

「あえてオシャレにしすぎないようにしている」という店舗や内装だが、随所にイギリスのアンティーク家具が配置されている。スモーキーブラウンを基調にオフホワイトの壁や木材などのくすみカラーが入った建物に、ユーカリなどの銀葉の鉢植えが入口前に並べられている。取材時はハロウィンの季節だったが、カボチャの飾りなどは店舗の雰囲気になじむように控えめにしている。そのような同店には、平日昼過ぎでも車が次々と入ってくる。

オーナーシェフの岩井駿さんは、店舗のある越谷市

からそう遠くない茨城県南部の出身。子どもの頃に『TV チャンピオン』のパン職人選手権の番組を見て、〈デিজィ〉の倉田博和氏らの活躍を知り、「かっこいいなあ、自分もパン屋になりたいな」と思っていたそうだ。高校生になってもその思いは続き、自宅近所のラーメン店でアルバイトをしていたが、パン屋で働いてみたいと店主に理由を話して辞めさせてもらい、守谷サービスエリア内にあったパン店に働きに行った。高校卒業後は日本菓子専門学校製のパン技術学科に学び、東京都足立区の老舗パン店に入って基本を学んだ。

約 4 年後、将来の独立のために他店のラインナップ、技術等を学びたいと考えた岩井さんは、〈デিজィ〉出身の〈ブーランジェリーキシモト〉（埼玉県所沢市）で学びたいと考えた。オーナーシェフの岸本章氏に入店の希望を伝えたが断られるも、3 回目によりやく入店を許された。

同店のことは、専門学校で同期だった妻の洋美さんが働いていたことである程度知っていたそうだ。「次の修業先は、それまで働いていた店とは違うタイプのところで、自分がどうしてもここで働きたいと思う店に行きた



オーナーシェフの岩井駿さん

店舗内観。入店すると段差のある島から目に入る



入って右から奥は、作業所を囲った台がL字に配置されている

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



材料

ルヴァン・シェフ起こし (g)

1日目	フランスパン専用粉	300
	ライ麦全粒粉	300
	水	300
	食塩	3
	モルト	3
2日目	1日目の種	300
	フランスパン専用粉	300
	水	130
	食塩	1.5
	モルト	2
3日目~6日目 ※同量		
2日目~5日目の種		300
	フランスパン専用粉	300
	水	130
	食塩	1.5

ルヴァン中種 (%)

強力粉	15
ライ麦全粒粉	10
ライ麦粉	15
ルヴァン・シェフ	5
食塩	0.1
カリフォルニア・レーズンペースト	15
水	18

本捏

強力粉	25
フランスパン専用粉	25
ライ麦粉	10
パン酵母	0.72
食塩	1.8
吸水	45
ルヴァン中種	78.1
足し水	8
④ 前処理済みレーズン	125.8
④ 前処理済みクランベリー	29
④ アーモンドロースト	15.4
④ パンプキンシードロースト	11.6

カリフォルニア・レーズンペースト (%)

カリフォルニア・レーズン	100
水	50

前処理済みレーズン (%)

カリフォルニア・レーズン	100
果汁 100% ぶどうジュース (無加糖無香料)	30

シードミックス (%)

オーツ麦フレーク	40
ひまわりの種	30
白ゴマ	25
亜麻仁	5

工程

ルヴァン・シェフ起こし

1日目	ミキシング: L5分 / 捏上温度: 25~26℃ / 発酵温度: 25~27℃ 22~24時間
2-3日目	ミキシング: L5分 / 捏上温度: 25~26℃ / 発酵温度: 25~27℃ 22時間
4-5日目	ミキシング: L5分 / 捏上温度: 25~26℃ / 発酵温度: 25~27℃ 12時間
6日目	ミキシング: L5分 / 捏上温度: 25~26℃ / 発酵温度: 25~27℃ 6~12時間
7日目	完成、この種をルヴァン種として使用する ※3日間程冷蔵保管可能

ルヴァン中種

ミキシング	L3分 M2分
捏上温度	25~26℃
発酵条件/時間	(温度18℃前後/湿度75%) 14~18時間

本捏

ミキシング	L5分 M5分↓(足し水) M3分↓(④材料) L2分 M0.5分
捏上温度	27~28℃
発酵条件/時間 (フロアタイム)	(温度28℃/湿度75%) 20~30分
分割重量	700g らめ
ベンチタイム	10分
成形	1) 18cmの俵形に、3つ折り成形 2) 生地全面に霧吹きして、シードミックスを付ける 3) とじ目を下にして、焼き型に入れる

ホイロ条件/時間 (温度28~30℃/湿度75%) 50~60分

焼成前 生地上面に17cm深めのクープを1本入れる

焼成温度/時間 (上火: 230℃/下火: 240℃) スチーム2回 10分後
(上火: 220℃/下火: 230℃) 20~25分

カリフォルニア・レーズンペースト

- 1) カリフォルニア・レーズンをお湯で洗い、水と一緒にフードプロセッサーにかいながペースト状にする
- 2) 容器に入れて、最低24時間置き、なじませる

前処理済みレーズン

- 1) カリフォルニア・レーズンをお湯で洗い、ぶどうジュースと一緒にポリ袋に入れる
- 2) ぶどうジュースはカリフォルニア・レーズンが浸るくらい入れて密閉する
- 3) 冷暗所で、最低48時間漬ける

前処理済みクランベリー

クランベリーをお湯で洗い、オイルコーティングを落とす

シードミックス

全ての材料を合わせる

ロースト処理

- 1) アーモンド: 上火下火160℃のオーブンで、15分程
- 2) パンプキンシード: 上火下火160℃のオーブンで、8分程