

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㈱

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



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」

2号

第72巻2号
February.2025



Brioche 富士桜



- JIBイベント 2月研究会のお知らせ P.7
- リテイルベーカリー製パン技術WEB教育コース
受講期間延長・受講料統一のお知らせ P.8～9
- 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
- 新連載
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1 ～高β-グルカン大麦の基礎知識～



パン・オ・シシリ-レザン

「米粉パン」について考える

Pain

Pain

雑誌「パン」

第72巻 2号 February, 2025



JIB はみだし授業

「米粉パン」について考える

4

JIB イベント

2月研究会のお知らせ

7

リテイルペーカリー製パン技術 WEB 教育コース

受講期間延長・受講料統一のお知らせ

8



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

10

新連載

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1 ～高 β -グルカン大麦の基礎知識～

12



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイディア vol.118

16

ドイツからのパンだより (119)

18

日本の元気なパン屋さん

ドーナツ・ベーグル専門店 ふわもち邸

21



原料メーカーから提案するパン・菓子製品

ミヨシ油脂㈱

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 ペーカリー新製品開発コンテスト 2024～

26

XX

100 日の製パン技術教育コース

本科研究生募集中

231 期 2025 年 4 月 29 日～8 月 5 日

製パン技術基礎コース

受講生募集中

第 50 回 2025 年 5 月 12 日～5 月 16 日

(一社) 日本パン技術研究所 TEL 03-3689-7571 FAX 03-3689-7574 www.jibt.com

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

3号

第72巻3号
March.2025



トマトレーズンの食パン



●【特別企画／シリーズその11】

食糧価格はどうなるのか？ 日本の状況と世界の動きは…

●リテイルベーカリーの新しい風 第33回



はさんで焼く！ ホットサンド
スクランブルエッグ&ほうれん草

2024年JIB
WEBメンバー限定

講習会を振り返って

Pain

Pain

雑誌「パン」

第72巻 3号 March. 2025



JIB はみだし授業

2024 年 JIB WEB メンバー限定講習会を振り返って 4

【特別企画／シリーズその 11】

食糧価格はどうなるのか？日本の状況と世界の動きは..... 10



リテイルベーカリーの新しい風

第 33 回「独自製法で日本のパンを探求」 14

パンを“もっと”楽しむ、12 ヶ月のアイディア vol.119 18



ドイツからのパンだより (120) 20

日本の元気なパン屋さん

マグベーカリー 23



原料メーカーから提案するパン・菓子製品

奥本製粉(株) 26

カリフォルニア・レーズンレシピ&お知らせ

～レーズンの前処理方法とその活用について～ 28

XX

100 日の製パン技術教育コース

本科研究生募集中

231 期 2025 年 4 月 29 日～8 月 5 日

製パン技術基礎コース

受講生募集中

第 50 回 2025 年 5 月 12 日～5 月 16 日

(一社) 日本パン技術研究所 TEL 03-3689-7571 FAX 03-3689-7574 www.jibt.com

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

4号

第72巻4号
April.2025

日本のパンの歴史を考える



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



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

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

5号

第72巻5号
May.2025

雑誌「パン」



フォカッチャ バレーゼ
レーズンペーストクワトロフォルマッジ



●JIBニュース

第7回「リテイルアドバンスコース」受講生募集のお知らせ
「国産小麦の製パンへの利用に関する手引書」配布のご案内

●【特別企画／シリーズその12】

話題のPFAS なにか問題なのか？

●チーズとパンの楽しみ方



カリフォルニア・レーズンミルクスティック

「黒い小麦粉つて、美味しいの？」「その6」

Pain

Pain

雑誌「パン」

第72巻 5号 May. 2025



JIB はみだし授業

「黒い小麦粉って、美味しいの?」【その6】

～高灰分粉の深くて未だに不明瞭な部分の本質を探ります～ 4

JIB ニュース

第7回「リテイルアドバンスコース」受講生募集のお知らせ

「国産小麦の製パンへの利用に関する手引書」配布のご案内 10



【特別企画／シリーズその12】

話題のPFAS なにが問題なのか? 12

チーズとパンの楽しみ方 16

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.121 18



ドイツからのパンだより (122) 20

日本の元気なパン屋さん

GURUMAN VITAL グルマンマルセ(株) 23

原料メーカーから提案するパン・菓子製品

理研ビタミン(株) 26



カリフォルニア・レーズンレシピ

～レーズンペーストを活用した製パン実演セミナー～ 28

XX

100日の製パン技術教育コース

本科研究生募集中

232期 2025年9月2日～12月9日

製パン技術基礎コース

受講生募集中

第50回 2025年5月12日～5月16日

(一社) 日本パン技術研究所 TEL 03-3689-7571 FAX 03-3689-7574 www.jibt.com

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」

6号

第72巻6号
June, 2025



クーポラマローネ & レズン



カリフォルニア・レーズンペーストのパンスイス

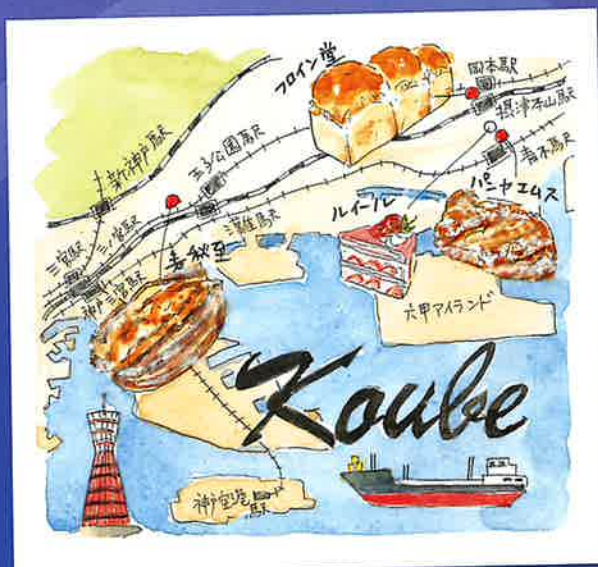


●JIBイベント

6月研究会のお知らせ

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

●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3



パンのある生活
秋山洋子
「パン旅～関西・神戸編」

韓国のパン市場について④
「韓国の製パン教育」と「日本の製パン教育」について

Pain

Pain

雑誌「パン」

第72巻 6号 June. 2025



JIB はみだし授業

韓国のパン市場について④

～「韓国の製パン教育」と「日本の製パン教育」について～ 4

JIB イベント

6月研究会のお知らせ

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 10



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3 ～大麦β-グルカンの健康機能性(2)～ 12

パンのある生活 No.25

「パン旅～関西・神戸編」 16



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.122 18

ドイツからのパンだより (123) 20

日本の元気なパン屋さん

パンヤエムス 23



原料メーカーから提案するパン・菓子製品

オリエンタル酵母工業(株) 26

カリフォルニア・レーズンレシピ

～レーズンペーストを活用した製パン実演セミナー～ 28

XX

100 日の製パン技術教育コース
本科研究生募集中

232 期 2025 年 9 月 2 日～12 月 9 日

製パン技術基礎コース
受講生募集中

第 51 回 2025 年 9 月 29 日～10 月 3 日

(一社) 日本パン技術研究所 TEL 03-3689-7571 FAX 03-3689-7574 www.jibt.com

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

7号

第72巻7号
July.2025



レーズンペーストチャバタ



カリフォルニア・レーズンペーストクリームパン



●【特別企画／シリーズその13】

油脂の飽和脂肪酸、トランス脂肪酸の課題

●リテイルベーカリーの新しい風 第34回



パンのある生活
秋山洋子
「パン旅～関西・大阪編」

マーケティング「焼き込み調理パン」

Pain



JIB はみだし授業
マーケティング「焼き込み調理パン」

4

【特別企画／シリーズその 13】
油脂の飽和脂肪酸、トランス脂肪酸の課題

8



リテイルベーカリーの新しい風
第 34 回「働き方改革を推進、新時代のベーカリーを追求」

12

パンのある生活 No.26
「パン旅～関西・大阪編」

16



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイディア vol.123

18

ドイツからのパンだより (124)

20

日本の元気なパン屋さん
FtoBREAD

23



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
(株) ADEKA

26

カリフォルニア・レーズンレシピ
～レーズンペーストを活用した製パン実演セミナー～

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)、パウアンブロット (ド
イツ)、プンバーニッケル(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)、ピンスガ
ウェルフラーデン (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)



パウアンブロット
(ドイツ)



プンバーニッケル
(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)

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

8号

第72巻8号
August.2025



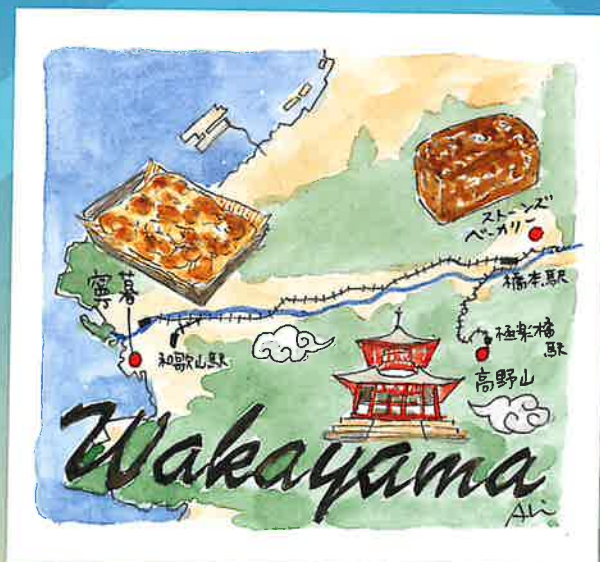
そのコクに惹き込まれる
ナッティ・レザン・ブッシュ



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



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ヶ月のアイディア 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㈱ 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)、バウアンブロート (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)、ピンスガウェルフラーデン (オーストリア)、パーレア・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)



バウアンブロート
(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)



パーレア・ハパン・イメラ
(フィンランド)

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」

9号

第72巻9号
September, 2025



そのコクに惹き込まれる
ナッティ・レザン・ブッシュ



●JIBイベント

第17回発酵種アドバンスコース受講生募集のお知らせ P.3

9月研究会のお知らせ P.7

●【特別企画／シリーズその14】

米国で合成着色料が禁止？ 求められる科学的な食品安全

●美食と長寿の島 サルデーニャの風 第9回



Gold Rush Raisin

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!!
(2)



JIB はみだし授業

生産性を上げる＝迷わせない思いやり (2) ～そのホスピタリティは効率を生みます～ 4

JIB イベント

9月研究会のお知らせ 7



【特別企画／シリーズその 14】

米国で合成着色料が禁止？ 求められる科学的な食品安全 8

美食と長寿の島 サルデーニャの風

— 第9回 サルデーニャがつなぐピエモンテ生産者「エルム」— 13

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.125 18



ドイツからのパンだより (126) 20

日本の元気なパン屋さん

ナニナニ製菓 23

原料メーカーから提案するパン・菓子製品

日東富士製粉(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

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

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

11号

第72巻11号
November.2025

雑誌「パン」



クロワッサン・オ・レザン



●【特別企画／シリーズその15】

超加工食品の真実 日本と諸外国の違いに注意が必要

●DNA解析はサワー種の微生物研究に 何をもたらしたか



カリフォルニア・レーズンと国産小麦の二重奏 (デュオ)

日本のパンの黎明期を牽引した
製パン技術の伝承と前編



JIB はみだし授業

日本のパンの黎明期を牽引した製パン技術の伝承～前編～ 4

【特別企画／シリーズその 15】

超加工食品の真実 日本と諸外国の違いに注意が必要 8



DNA 解析はサワー種の微生物研究に何をもたらしたか 12

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.127 18



ドイツからのパンだより (128) 20

日本の元気なパン屋さん

うさぱんや 23



原料メーカーから提案するパン・菓子製品

月島食品工業(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

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」

12号

第72巻12号
December.2025



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

