

# 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73巻2号  
February.2026



ジンジャー香る黒みつレーズン



## ●JIBイベント

さまざまな配合でロブロを考える

～第6回JIB WEBメンバー限定講習会の報告～

●製パン機械企業の訪問記(16)

●美食と長寿の島 サルデーニャの風 第10回



ミルクレーズンにひとくち惚れ

北海道産超強力小麦  
ゆめちからの足跡

# Pain

# Pain

雑誌「パン」



第73巻 2号 February, 2026



## JIB はみだし授業

北海道産超強力小麦 ゆめちからの足跡 ..... 4

## JIB イベント

さまざまな配合でロブロを考える

～第6回 JIB WEB メンバー限定講習会の報告～ ..... 8



## 製パン機械企業の訪問記 (16)

三浦工業㈱～熱・水・環境のベストパートナー ..... 11

## 美食と長寿の島 サルデーニャの風

— 第10回 ゆるやかな時間が育む、サルデーニャの食文化 — ..... 15



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイディア vol.130 ..... 20

ドイツからのパンだより (131) ..... 22

## 日本の元気なパン屋さん

ぱんと菓子 いろり ..... 25



## 原料メーカーから提案するパン・菓子製品

不二製油㈱ ..... 28

## カリフォルニア・レーズンレシピ

～ベーカリー新製品開発開発コンテスト～ ..... 30

## 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！

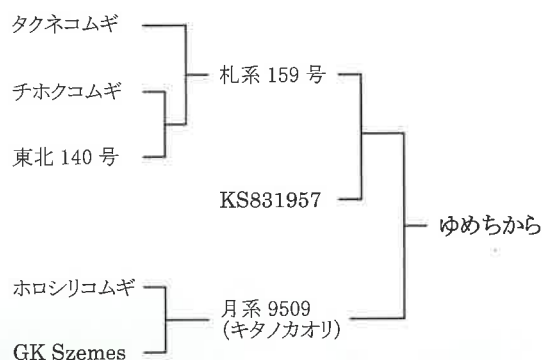
# 北海道産超強力小麦 ゆめちからの足跡

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 渡辺 皓星



(はじめに)

北海道産パン用小麦は現在約 20 種類が作付けされています。そのうち、最も生産量の多いパン用小麦品種が「ゆめちから」になります。ゆめちからは 2009 年に農林水産省に優良品種として登録され、今では約 13 万トン生産されています。交配親には「キタノカオリ」をもつ秋まき硬質小麦品種です。また、土壌に棲息する微生物が媒介し引き起こすウイルス病であるコムギ縮萎病に優れた抵抗性を持ちます。アミロース含量が少し少ないやや低アミロースであり、グルテンの質は強めの強力（あるいは超強力と呼ばれている）、タンパク質含量は多いという他には類を見ないような性質を持ちます。一方、市場では、北



海道産小麦粉使用と謳っているパンの商品を見ることが少なくありません。その中には「ゆめちから使用」と謳っている商品もあります。また、消費者の中にもお米の品種のように小麦粉銘柄を知っていて、「ゆめちからを使用しているならば」と、その商品を手にとる方がいらっしゃることも耳にします。

今回は、そんな人気者で、著者の生まれ故郷の北海道で多く生産されている「ゆめちから」が生まれるまでの歴史をお話したいと思います。

### 1. ゆめちからの始まり

北海道では明治時代に開拓使が設置され、海外導入品種の中から北海道に適応した品種の選定・奨励が行われるようになり、これがきっかけとなり本格的に小麦栽培が始まりました。当時の北海道での小麦の特徴は府県品種にはほとんどない製粉歩留まり・タンパク質含量が多い硬質品種も栽培されていました。

1980 年代後半に入ると、消費者から外国産小麦のポストハーベスト農薬に関する不安の高まりとともに、国内産小麦を使ってパンを焼きたいという要望が強くなり（現在、ポストハーベストの心配はない）、

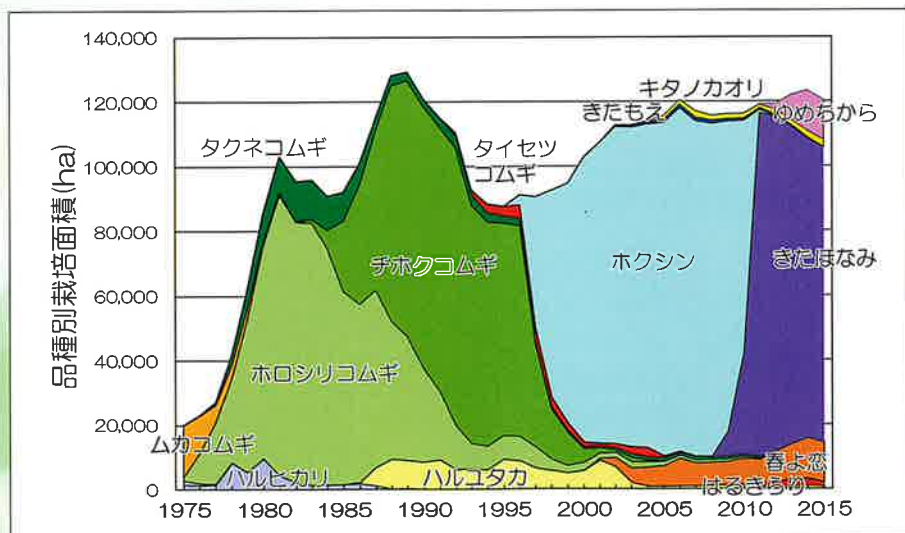


図1 北海道における品種別栽培面積の推移  
※第7回グルテン研究会：柳沢 朗氏（道立農試）講演資料を抜粋



# さまざまな配合でロブロを考える ～第6回JIB WEBメンバー限定講習会開催の報告～

講師：(一社)日本パン技術研究所 製パン技術教育事業部 渡辺皓星 写真撮影、記事：坂本詠子

2025年12月16日、第6回JIB WEBメンバー限定講習会が「さまざまな配合でロブロを考える」というテーマで開催されました。この講習会は、2018年からスタートした個人会員制度「JIB WEBメンバー」の特典の一つとして企画された講習会です。参加者はリテールペーカリーオーナーシェフにパン教室主催者、家庭製パン愛好家など19名に、日頃自宅でロブロを焼いている筆者も加わった20名で、和やかで賑やかな会となりました。講習会の様子を写真とともに紹介します。

今回の講習会を担当した渡辺講師は、2025年5月にドイツとデンマークの海外研修視察に出向き、ドイツ国立製パン学校で製パン講習を受け、デンマークではパン屋巡りをし、本場のロブロを堪能。その学びを受講者向けにアレンジし、講習を行いました。



渡辺皓星講師

## 実習内容

1. ロブロ風ライ麦パン  
デンマークで作られているライ麦パン「ロブロ」を模したパン(ロッゲンフォルコンブroot)を手混ぜで作ります。またプレーン配合(コントロール)に加えて、一部処理(熱水処理など)や配合割合(ライ麦粉の品質など)を変えたものを8種作成します。
2. ライロール  
渡辺講師が2025年5月ドイツ、ヴァンハイムの製菓・製パン学校にて実際に学んだライ麦比率70%の小型パンとその派生をレクチャーします。
3. カイザーゼンメル  
ドイツでよく見られる軽い食感の小型パンをスタンプ成形と手成形で作っていただきます。

## 1. ロブロ風ライ麦パン

表1. コントロールの配合と工程

| ロブロ風ライ麦パン   |                                                                | 1.2kg 仕込 |
|-------------|----------------------------------------------------------------|----------|
| サワー種        |                                                                |          |
| 原材料名        | 配合 (%)                                                         | 仕込量      |
| ライ麦全粒粉 (細挽) | 10                                                             | 120      |
| ライ麦全粒粉 (粗挽) | 10                                                             | 120      |
| そばろスターター    | 2                                                              | 24       |
| 水           | 16                                                             | 192      |
| 計           | 38                                                             | 456      |
| 本捏          |                                                                |          |
| 原材料名        | 配合 (%)                                                         | 仕込量      |
| サワー種        | 38                                                             | 456      |
| ライ麦全粒粉 (粗挽) | 70                                                             | 840      |
| ライ麦全粒粉 (細挽) | 10                                                             | 120      |
| 食塩          | 2                                                              | 24       |
| 水           | 97                                                             | 1164     |
| ゆでライ麦粒      | 25                                                             | 300      |
| ひまわりの種      | 20                                                             | 240      |
| 白ごま         | 5                                                              | 60       |
| 計           | 267                                                            | 3204     |
| 工程 (サワー種)   |                                                                |          |
| ミキシング       | L3 分～                                                          |          |
| 捏上温度        | 28℃                                                            |          |
| 発酵条件        | 27℃/75% 16 時間～                                                 |          |
| 工程 (本捏)     |                                                                |          |
| 手混ぜ         | 2分手混ぜ→5分休ませ→1分手混ぜ<br>(各生地の吸水率は、生地の硬さと前処理での吸水、最終の食感に合わせて調整している) |          |
| 捏上温度        | 28℃                                                            |          |
| 発酵条件        | 0～5分                                                           |          |
| 分割重量        | 1kg (ワンローフ)                                                    |          |
| ベンチタイム      | なし                                                             |          |
| 成形          | 即型詰め                                                           |          |
| 型詰          | 流し込み                                                           |          |
| ホイロ条件       | 30℃/75% 2時間                                                    |          |
| 焼成条件        | 55 分 200/230 (1/5) → 200/215 (1/2) ※後蒸気多め                      |          |

ロブロは高加水のライ麦粉100%のパン。今回はライ麦粉100%の生地練り込みとして、ゆでライ麦粒・ひまわりの種・白ごまを入れたものをコントロールとし(表1)、比較として、ライ麦の粗挽き粉・細挽き粉の配合割合を変えたり、湯種処理や、温度管理をしてアロマシュトゥック調製、レストブroot調製したものを入れたりし、さまざまな配合でロブロを作成しました。(表1、表2)



筆者担当、生地4の材料



材料を混ぜたら、すぐに型詰め



窯入れ前



焼き上がり



8種の観察、食べ比べ

受講者は生地1から8のいずれかを担当しました(筆者は生地4)。ミキシングはオールインで混ぜたら、5分休ませた後に混ぜ直し、すぐに型入れします。ホイロに入れて2時間後、窯に入ります。当日焼きはネチっとしていてスライスできないため、前日に焼成したロブロを各種食べ比べしました。

8種それぞれのおいしさがあり、好みが分かれるところです。個人的な感想ですが、細挽きの割合が増えるほど、重たい感じに。湯種、アロマシュトゥックはライ麦粉の製品の特徴でもある、ネチっとした食感が際立ちましたが、日々の経過観察をしたいと思います。コントロールは1週間ほど持ちはしますが、焼き上がりから日を追うごとにパサついていきます。湯種、アロマシュトゥック入りのものは劣化が遅くなるのではと思いました。

Go the rounds of engineering firms

# 製パン機械企業の訪問記 (16)

## 三浦工業(株) ～ 熱・水・環境のベストパートナー

(訪問者) サンタ ペーキング ラボラトリー 代表  
常広畜産大学 客員教授 博士(工学) 山田盛二  
URL: <https://santa-baking.hatenablog.com/>

今回の訪問先は、我が国における小型貫流ボイラのトップメーカーというだけでなく、水処理機器、食品機器、メディカル機器、舶用機器、環境機器など、さまざまな装置設備の製造、販売、メンテナンスをグローバルに展開する企業、三浦工業株式会社（以下、三浦工業）です。

同社のコーポレートマーク（図1）の2番目の文字は、力強さの象徴である「人(i)」と独自技術の「ひらめき(!)」を表現しており、地球環境を意味するアースカラー（深く爽やかなブルー）を採用することで、環境貢献企業としてのイメージを鮮明に打ち出すとともに、ミウラグループ発祥の地でもある瀬戸内の「海」と「空」も表現しています。65年以上熱に取り組み、熱ソムリエ（同社の商標）として、徹底的に熱の無駄をなくし、熱の有効活用を行うプロフェッショナルが三浦工業です。



図1 三浦工業株式会社のコーポレート・マーク

### ■沿革、受賞歴とISO認証取得

1927年、精麦・精米機(図2)の製造・販売のため、愛媛県松山市において前身である三浦製作所が創業されました。そしてミウラグループの歴史の第一歩は、1959年のZボイラの開発に始まります。その年、



図2 沿革(ミウラ式傾斜型精麦機 1927年)

株式会社三浦製作所が設立され、翌1960年には、小型貫流ボイラの製造が開始されました。

1970年、現在の三浦工業株式会社が愛媛県松山市堀江町に設立されます。その後は1972年の三浦工機株式会社設立や1982年の韓国ミウラ工業株式会社(韓国 ソウル特別市)への出資を皮切りに国内外でのグループ拠点の拡充が進んでいき、現在では世界50以上の国と地域に展開しています。

三浦工業の受賞歴は、主なものだけでも同社HPで数多くの記載を目にします。ほんの一部を紹介すると、2015年度に日本機械学会から機械遺産として認定されました小型貫流ボイラZP型(図3)。機械遺産とは、日本機械学会が2007年から毎年選定している、日本の技術や産業の発展に貢献した歴史的な意義を持つ機械技術に対して与えられるものです。そして、日本機械学会賞や日本ガス協会技術大賞(都市ガス業界における革新的な技術に贈られ、別名「都市ガス界のノーベル賞」ともいわれています)。その他、全国発明表彰、日本商工会議所会頭発明賞(社)発明協会等からの受賞案件が並びます。



図3 機械遺産認定  
(小型貫流ボイラZP型)

また同社におけるISO認証は1999年のISO9001(商品・サービスの品質の向上による顧客満足を最終目標とする規格)や環境マネジメントシステムに関する国際規格であるISO14001を始め、組織が環境への影響を管理し持続可能な発展を促進するための枠組みを提供しています。

### ■三浦工業を訪れて

愛媛県の松山空港を降りると三浦工業食品機械事業推進部食品機械推進課の岩田氏の迎えを受け

# 美食と長寿の島 サルデーニャの風

## — 第10回 ゆるやかな時間が育む、サルデーニャの食文化 —

### 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らゆる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。

Painではいつもはサルデーニャなどのワインを中心にご紹介していますが、今回はサルデーニャ島の「食」に焦点を当ててみたいと思います。

サルデーニャは、世界でも有数のブルーゾーン——長寿地域として知られる特別な土地です。そこで育まれてきた食文化は、ワインと同じように、土地の気候や歴史、人々の暮らしと深く結びついていてとても興味深いものです。

なぜサルデーニャの人々は健やかに年を重ねるのか？ その答えを日々の食卓と、それを囲む静かでゆったりした時間の中に探してみたいと思います。

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/>



### ■ 長寿の島サルデーニャ

地中海の中央にぽっかりと浮かぶサルデーニャ島ではイタリア本土とは異なる時間の流れを今も大切に守り続けています。乾燥した険しい山々と美しい穏やかな青い海に囲まれた自然豊かなこの島は、最初の文明古代ヌラゲ時代、紀元前1500年頃から人々の暮らしが続いてきました。近代化の波にさらされながらも、家族や共同体との結びつき、自然とともに生きる知恵を失わずに今日まで受け継いできたことが、サルデーニャを世界的に注目される「ブルーゾーン（長寿地域）」へと導き、長寿の島としても知られ、独自の歴史と自然に根ざした食文化が今も根付いています。

とはいっても、この島の人々の暮らしは、決して特別な健康法に支えられているわけではありません。羊飼い達は山を歩き、農村では日々畑を耕し、家族や親しい仲間とゆっくりと食卓を囲む——



サルデーニャの海

そんな日常そのものが、心と体を健やかに保ってきました。豆類や野菜、オリーブオイルを中心とした質素で滋味深い食事、この土地の赤ワイン、カンノナウを分かち合う時間、そして年長者を敬い、人生の知恵に耳を傾ける文化。サルデーニャの長寿は、食・風土・人のつながりが融合して生まれた、この島の「生き方」そのもののなにかかもしれません。

### ■ 島について

サルデーニャ島は、イタリア半島の西、地中海の中央に位置するイタリアで2番目に大きな島。面積は四国より大きく（四国が4分の3）、人口は約160万人。美しい海岸線に囲まれた島の内陸部には山岳地帯が広がり、古くから牧畜を中心とした暮らしが営まれてきました。

古代ヌラゲ文明の遺跡が今も残り、ローマ時代、中世、近代を通して外部の侵略も受けながら、自らを「サルド」（サルデーニャ人）と名乗り独自の文化と言語（サルデーニャ語）、食を守り続けてきました。



古代ヌラゲ文明の遺跡

### ■ サルデーニャの食文化の特徴

サルデーニャの食文化は、島という地理的条件と、厳しくも豊かな自然環境から生まれました。山の幸と海の恵みが共存し、素朴ながらも力強い味わいが特徴で古代からの伝統と牧畜文化、地中海交易の影響を受けた多彩な料理が魅力です。

#### ・山と海が織りなす食材の宝庫

内陸部では羊・豚・山羊などの肉や乳製品が中心となり、沿岸部では魚介類やボツタルガ（カラスミ）

# パンを“もっと”楽しむ、 vol.130

## 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)、「テリーヌ&パテ」(河出書房新社)他。



### サンドイッチを巡る旅 ポーランド 2025 前編 サクサクサンドと べちゃべちゃサンド

**前** 号、前々号でもポーランドの食について触れましたが、今回はサンドイッチのお話です。

ポーランドの古都クラクフで、サクサクとべちゃべちゃ、食感が真逆のふたつのサンドイッチに出会いました。

ひとつ目は、クラクフのストリートフードとして知られる「ザピエカンカ (zapiekanka / 写真①、②)」。

若者が集まるカジメシュ地区 (ユダヤ人街) の広場には、中央に円形の建物があり、その周囲に専門店がずらりと並んでいます (写真③)。窓口で注文するスタイルで、広場にいる人のほとんどがザピエカンカを手にして光景が印象的でした。バゲットを横に切り、カット面を上にしてチーズをのせて焼く、いわばバゲットピザのようなオープンサンドイッチ。大ぶりで、しかも手頃な価格です。パンは本格的なハード系というより、バインミーを思わせる歯切れのよさで、サクサクと軽い食感。チーズとケチャップというシンプルな味付けながら、マッシュルームがよい仕事をしており、具材それぞれの個性がしっかりと生きています。

もうひとつは、パンにソースがたっぷりしみ込んだ、べちゃべちゃのサンドイッチ「マチャンカ (maczanka po krakowsku / 写真④、⑤)」です。カイザーゼンメルに、ポーランド風のブルドポークを豪快にはさんだ、“パンと肉”というサンドイッチの基本形。もともとはバーガーのようなストリートフードですが、レストランではメイン料理として提供されることもあります。maczać (浸す) という動詞が語源で、肉そのものよりも、「肉汁を吸ったパン」こそが主役。ニース風サラダサンドイッチのパン・バニャ (こちら「浸したパン」の意味)に通じる考え方です。お皿があればソースはたっぷりかけられますし、ナイフとフォークを使えば意外なほど食べやすい。気がつけば、その予想外のおいしさにすっかり魅了されていました。

ポーランドのサンドイッチ①

#### ザピエカンカ

本格的なハードなバゲットよりも、軽めのパンで作るのがポイントです。下焼きすることで、歯切れよく仕上がります。現地では大きなバゲットを半分に切ったものを使いますが、ミニフランスパンを開いて作るのがおすすめです。

#### 【材料】1人分

|                |          |
|----------------|----------|
| ミニフランスパン       | 1本 (55g) |
| シュレッドチーズ       | 18g      |
| マッシュルーム(スライス)  | 3個       |
| ブラックオリーブ(スライス) | 6g       |
| トマトケチャップ       | 16g      |
| ルッコラ           | 6g       |
| バター(食塩不使用)     | 5g       |
| 塩              | 少々       |
| 白こしょう          | 少々       |
| 黒こしょう(粗挽き)     | 少々       |

#### 【作り方】

- ①フライパンにバターを入れて中火にかける。バターが溶けたらマッシュルームを入れて炒め、塩、白こしょうで調味する。
- ②ミニフランスパンは真横から切り込みを入れて開き (切り落とさない)、軽くトーストして、表面を乾燥させる。
- ③②に①とシュレッドチーズをのせ、チーズが溶けるまでトーストする。
- ④③に黒こしょうをふり、トマトケチャップをかけ、ブラックオリーブとざく切りにしたルッコラをのせる。

\*マッシュルームとチーズが基本で、ベーコン、ソーセージ、チキン、ほうれん草、コーンなど、好みの具をプラスしてアレンジできます。



# ドイツからのパンだより (131)

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。

## 2025年のクリスマス菓子市場

クリスマスを迎えるまでの間、ドイツ語圏ではさまざまな形や味のクッキーを焼く習慣があります。たくさん焼く家庭では何 kg もの材料を必要としますが、昨今の物価高でなかなか気軽に買えない状況があります。

ただ、ドイツでは安くなった材料もあります。特に値下がり感が顕著となったのは砂糖(前年比 -4.1%)そしてバター(前年比 -22%)です。砂糖については値下がり感があまり実感できないようですが、そもそも2020年以降値上がりが続いており、2020年と2024年の価格を比較すると+71.3%という数値になっています。そのため2025年に4.1%下がっても、さほどお得感を感じられないということなのでしょう。

バターについては前述のとおりの前年比で、2025年11月現在、半年前よりも約1ユーロも安くなりましたが、これは2024年よりも生乳の生産量が多かったことに起因しています。ただ今後、この低価格が需要を高め、生産量が減少すれば、バターの価格は再び上がるといわれています。とりあえずクリスマスの準備期間にバターの価格が下がったことで、この時期の需要はかなり上がったようです。

ドイツは酪農が盛んですから、自国の乳製品で自給率をカバーできていますが、それでもここ数年値上がりが続いてきました。バターの値段が下がったのは消費者にはありがたいことですが、酪農家には厳しいようです。



クリスマス菓子用の買い物内訳

出典: ZDFheute

<https://www.instagram.com/p/DSNNLnkiCH9/?igsh=MTAwNTdsY2QxM2lzcA==>

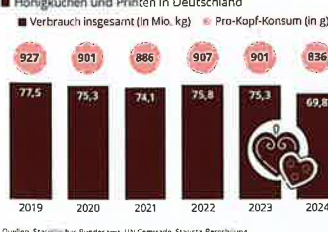
## クリスマス菓子の傾向

ドイツのクリスマス菓子として欠かせないのがレープクーヘンですが、2024年のドイツ国内のレープクーヘン消費量は、2023年と比較して約7%、つまり500万kg減少しました。2019年以降の傾向を見るとこれは比較的大きな減少となります。この要因としては、インフレ、温暖な気温によるクリスマスシーズンの販売不振、配送の問題などが考えられています。また、レープクーヘンにはチョコレートを使用するものも多いですが、カカオ製品は最近、世界市場で大幅に値上がりしており、それがレープクーヘンの価格にも影響しています。

レープクーヘンは長い伝統を持ち、ヨーロッパで最も古い焼き菓子のひとつです。その起源は中世にまでさかのぼり、修道院で蜂蜜、ナッツ、スパイスを使った保存のきく甘いパンとして作られていたのが始まりです。特にドイツ、とりわけニュルンベルクやアーヘンなどの都市では、レープクーヘンを改良し、さまざまな形やバリエーションで生産する専門的なパン職人が登場しました。

### Deutsche essen 5 Millionen Kilogramm Lebkuchen weniger

Verbrauch und Pro-Kopf-Konsum von Lebkuchen, Honigkuchen und Printen in Deutschland



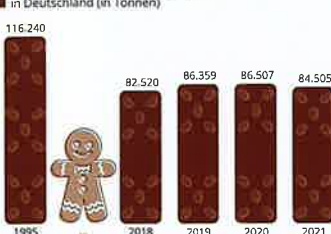
Quellen: Statistisches Bundesamt, UN Comtrade, Statista Berechnung



statista

### Früher war mehr Lebkuchen

Produktion von Honig- und Lebkuchen in Deutschland (in Tonnen)



Quellen: Statistisches Bundesamt



statista

2024年のドイツ人のレープクーヘン消費量 500万kg減少 / 1995年からの変化  
©statista.de

# 日本の元気な パン屋さん

取材：石井悦子



店舗外観。取材時は店頭にて、店舗のない花と植物のお店「magu.」とのコラボ。右が普段のようす

都心の名店出身、札幌の新店を有名にした立役者であるシェフ・ブーランジェと、札幌の菓子の名店パティシエの夫婦が、自分たちの「好き」を形にする

## ぱんと菓子 いろいろ

北海道や群馬、三重などの生産者の商品と人柄に触れたものを主材料として使用。人とのつながりを大切に、助けられ、1周年を迎える。

### ハード系パンが中心ながら 子どもにも食べてもらいたいと菓子パンも

横浜市営地下鉄グリーンライン北山田駅から徒歩からほど近く、幹線道路に面したビルの1階に〈ぱんと菓子 いろいろ〉はある。美容室のような洗練された外観に少し緊張してドアを開けると、スタッフの親し気な声かけで安心し、30種類強の美しいパンやお菓子が目を楽しませてくれる。

店名のとおり、パンは代表で夫の高崎真哉さんが、お菓子は妻の紗綾さんが担当。2024年11月29日にオープンし、昨年1周年を迎えた。真哉さんは神奈川県川崎市出身で、独立にあたり実家にほど近い店舗候補を探し、2年以上かかって今の場所を見つけた。鉄道利用者はもちろん、車利用のお客さんにとっても利便性の高い場所だが、ライバル店もある。差別化を図るためにも、アイテムは真哉さんが作りたいと思うハード系中心のラインナップにした。

「最初はハード系オンリーの店にしてもいいくらいに考えていたんですけど、お客さんには当初はまだハード系が浸透していませんでした。前は1日1本くらいしか出なかったものが、ここ1年でけっこう出るようになりました」（真哉さん）

しかし周辺住民はファミリー層も多く、自分の子どもたちを見ているとうれしそうだろうと、やわらかくて食べやすい菓子パンもいくつか置くようになったそうだ。「ハード系の食べ方を知れば、子どもたちも好きになってくれると思います。親御さんたちがお子さんたちに教えてくれるようになるとうれしいですね」（真哉さん）

### 〈ユーハイム〉で修行し 新規立ち上げの〈ブーランジェリー・コロン〉へ

真哉さんは東京・中野区の織田製菓専門学校出身。卒業後、講師だったシェフの店に誘われオープニングスタッフとして働き始めたが、残念なことに半年で閉店。地元に戻って〈ベーカリーマルグレート〉（生田）で2〜3年働いた。「どちらの店でもよくしてもらいました。菓子パン系のお店だったので、欲が出てハード系パンを極めたい、新しい技術や製法を知りたいと思い、志賀勝栄さんに面接をしてもらい、〈ユーハイム〉に入社しました」

〈ユーハイム〉にあるいくつかのブランドのうち、最初は銀座の〈ベルティエ〉に在籍、次に日本橋の〈フォートナム&メイソン〉に行き、その後、入社時からの希望



代表の高崎真哉さんと紗綾さん



店舗内観。オープンな厨房がよく見える

# 原料メーカーから提案する パン・菓子製品

提供者  
不二製油株式会社  
営業統括部 営業企画課  
Mail : ba-groupaddress@so.fujioil.co.jp

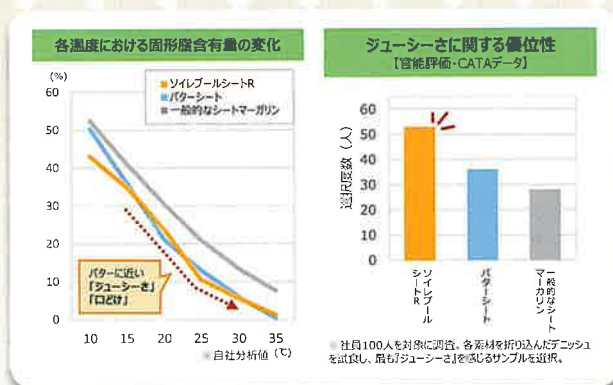
## おいしさの秘密は「豆乳クリームバター」だから。 「ソイレブールシートR」

「ソイレブールシートR」は、折り込み用途向けの「豆乳クリームバター」です(乳製品のバターではありません)。一般的なマーガリンやバターとは異なる独自の特性が新しくおいしいデニッシュ作りを可能にします。

### 特長1

#### ジューシーかつ 口どけのよい食感が続く

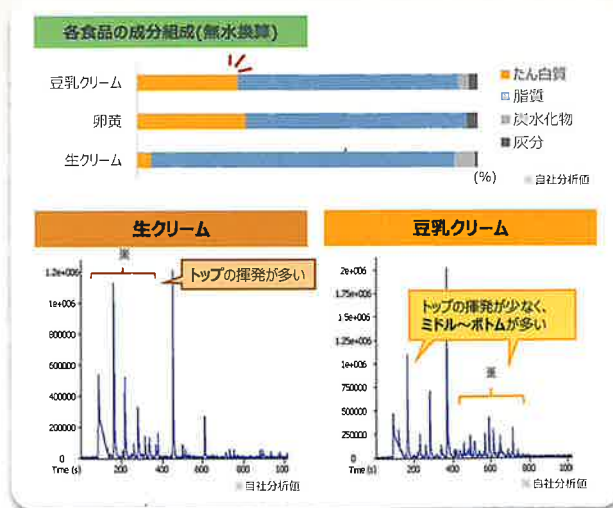
- 豆乳クリームバターならではの油脂組成により、バターを使った焼き立てのデニッシュのようなジューシーさと口どけのよさを維持します。
- 焼き立てはもちろん、焼成から時間が経った後や冷やした時でもジューシーさを損ないにくいいため、サンドイッチ用途などにもオススメです。



### 特長2

#### 自然なコクと旨味で 合わせる素材の味が引き立つ

- 「豆乳クリーム」はたん白質が生クリームの約5倍。コクの基となるリポたん白質を多く含んだ「卵黄」に似た成分組成で、自然なコクと旨味が生まれます。
- 香りに大きく影響するのが風味の「揮発成分」。豆乳クリームはミドル～ボトムにかけて揮発が多く、合わせる素材のトップの風味発現とぶつかりにくい穏やかな香り立ちが特長です。



|           |                               |
|-----------|-------------------------------|
| 製品名       | ソイレブールシートR                    |
| 名称        | 大豆加工食品                        |
| 原材料名      | 植物油脂、豆乳クリーム、食塩、香味油、(一部に大豆を含む) |
| 保存方法・賞味期限 | 冷蔵保管(3～7℃)・120日               |
| 商品形態      | 0.5kgシート×10段ボールケース            |

# カリフォルニア・レーズンレシピ ～ベーকার新製品開発コンテスト～

第33回カリフォルニア・レーズン優秀賞  
製パン関連企業部門  
ジンジャー香る  
黒みつレーズン  
東京製菓学校  
早川 知恵氏



## 材料

| 湯種            | (%) |
|---------------|-----|
| フランスパン専用粉     | 20  |
| 熱湯            | 35  |
| 本捏            | (%) |
| フランスパン専用粉     | 80  |
| インスタントドライイースト | 0.2 |
| 食塩            | 1.8 |
| モルト           | 0.2 |
| 吸水            | 54  |
| 足し水           | 12  |
| 前処理済みレーズン     | 全量  |

## ジンジャーシロップ、レーズン前処理 (対粉1kg)

|              |      |
|--------------|------|
| カリフォルニア・レーズン | 600g |
| 黒糖           | 150g |
| 生姜           | 75g  |
| 蜂蜜           | 75g  |
| 水            | 150g |
| シナモンパウダー     | 1.5g |

## 工程

### 湯種

- 1) 粉に熱湯を加え、しっかり練る
- 2) できたら、冷蔵庫で一晩置く

### 本捏

|                     |                                                                                    |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| ミキシング               | L3分↓(イースト) オートリーズ15分↓(食塩、湯種) L3分M6分<br>↑(皮生地取る)↓(足し水) L4分M2分↓(前処理済みレーズン)<br>L1分M1分 |
| 捏上温度                | 22℃                                                                                |
| 発酵条件/時間             | (温度27℃/湿度75%) 30分パンチ30分パンチ後、<br>冷蔵5℃で一晩                                            |
| 分割重量                | 皮生地:80g<br>中生地:400g                                                                |
| 復温条件/時間<br>(ベンチタイム) | (温度27℃/湿度75%) 30分                                                                  |
| 成形                  | 中生地を軽くナマコ形にして、伸ばした皮生地で包む                                                           |
| ホイロ条件/時間            | (温度28℃/湿度80%) 90分                                                                  |
| 焼成前                 | 1) 桜柄のステンシルを置き、ココア粉末をふるう<br>2) ステンシルを少しずらし、ライ麦粉をふるう<br>3) 角になる4か所にクープを入れる          |
| 焼成温度/時間             | (上火:230℃/下火:200℃) スチーム 20分<br>※オーブンシート使用                                           |

### ジンジャーシロップ、レーズン前処理

- 1) カリフォルニア・レーズンは水洗いし、ザルで水気を切る
- 2) 黒糖とシナモンパウダーを混ぜ合わせておく
- 3) カリフォルニア・レーズン以外の材料とみじん切りにした生姜を鍋に入れ、火にかける
- 4) 弱火～中火の中で、焦がさないように水分を飛ばしていく
- 5) とうみかが付いたら、カリフォルニア・レーズンを加え、2分程度煮てなじませる
- 6) 熱いうちにボールにおけ、落としラップで密閉し、冷蔵庫で一晩置く

| 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  | 23  | 24  | 25  | 26  | 27  | 28  |
|     |     |     |     |     |     |     |
|     |     |     |     |     |     |     |

第16回冷凍技術アドバンスコース



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  | 23  | 24  | 25  | 26  | 27  | 28  |
| 29  | 30  | 31  |     |     |     |     |

第7回  
リテイルアドバンスコース⑨

第7回  
リテイルアドバンスコース⑩

# Pain 2号

令和8年1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。