

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」

3号

第73巻3号
March.2026



レーズンペースト セガーレ フルッタ



- 【特別企画／シリーズその17】
誤情報流れるトランス脂肪酸 最新の状況、摂取量は？
- JIBイベント 4月研究会のお知らせ
- リテイルベーカリーの新しい風 第36回



入所体験会 受付中

詳細はHPのバナーでご確認いただけます

4/21(Tue)13:00～



カリフォルニア・レーズンペーストと
クリームチーズのカンパニー

「気付いた時にはたくさんいる貯穀害虫」
「工場におけるゴキブリ類の管理」
2026年1月「IPM研究会」参加報告

Pain

Pain

雑誌「パン」



第73巻 3号 March. 2026



JIB はみだし授業
「気付いた時にはたくさんいる貯穀害虫」「工場におけるゴキブリ類の管理」
～2026年1月「IPM研究会」参加報告～ 4

【特別企画／シリーズその17】
誤情報流れるトランス脂肪酸 最新の状況、摂取量は？ 8



JIB イベント
4月研究会のお知らせ 11

リテールベーカリーの新しい風
第36回「日常のパンの極上を究める」 12



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.131 16

ドイツからのパンだより (132) 18

日本の元気なパン屋さん
ダイジイ 21



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
奥本製粉(株) 24

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～ 26

「気付いた時にはたくさんいる貯穀害虫」 「工場におけるゴキブリ類の管理」

～2026年1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

食品工場にとって異物混入対策の双璧をなす「貯穀害虫」と「ゴキブリ」をテーマに、現場を知り尽くしたエキスパートお二人が登壇しました。第一部では国際衛生株式会社の峯岸利充氏が貯穀害虫の驚異的な能力と死角になりやすい発生源を、第二部では株式会社フジ環境サービスの田辺堅太郎氏が工場におけるゴキブリ定着のリスクとその制御法を詳説しました。食品製造の現場において、原材料の粉や熱、水回りの管理は避けて通れない課題です。本稿では、両氏の講演内容に基づき、プロの視点から最新の防虫管理術をお伝えします。



第1部・貯穀害虫編：見えない場所で増殖する強敵 講師：国際衛生株式会社 峯岸 利充 氏

1. 食品工場におけるペストコントロールの真の目的

有害生物管理（ペストコントロール）の本質について、峯岸氏は冒頭で次のように強調しました。「ペストコントロールとは有害生物管理のことであり、本来の目的は病原菌の拡散や感染症の防止にあります」。歴史的にはネズミやノミが介在した黒死病（ペスト）などの感染拡大を防ぐことが主眼でした。

しかし、食品工場の現場におけるペストコントロールは、その目的が大きく異なります。「異物混入防止対策としてのペストコントロール」では、昆虫、ネズミ、微生物など、製品に含まれてはならない全ての有害生物を対象とする『制御（コントロール）』を指します。つまり、健康被害を未然に防ぐだけでなく、莫大な経済的損失や社会的信用の失墜を招く「異物」そのものを出不さないことが至上命題となります。講演で示された東京都福祉保健局の混入異物の実態のデータ（令和4年度）では、最も多いのが「虫」で32.7%を占め、次いで動物性異物が16.3%、合成樹脂類が12.4%と続きます。また、昆虫類に関する苦情内訳（計185件）の内容は、ゴキブリが73件と突出し、ハエが35件、その他の虫が42件、虫卵・幼虫・蛹さなぎが15件となっており、いかに昆虫が消費者のクレームに直結しているかが分かります。

2. 貯穀害虫の生態 — 生育と繁殖のメカニズム

貯穀害虫とは、含水量5～20%の貯蔵穀類やその加工品を食害し成育できる害虫の総称です。これらは健全な穀粒（粒状）を直接加害する「一次害虫」と、その粉末や加工品、あるいは一次害虫の食べ残しから発生する「二次害虫」に大別されます。

食品製造現場で特に警戒すべき種類として、一次害虫では長い口吻で穀粒に穴を開ける「コクゾウムシ」や、強力な大顎で穀粒を破壊する「コナナガシンクイ」、食品工場で最も有名な「ガ」である「ノシメダラメイガ」が挙げられます。二次害虫には、極めて食性が広い「タバコシバンムシ」、製粉・製パン工場などに広く分布する「コクヌストモドキ類」、そして体の厚みがわずか0.43mmでわずかな隙間に潜伏する「ノコギリヒラタムシ」が含まれます。

主要な貯穀害虫の特性

・コクゾウムシ（一次害虫）：

象のような長い口吻で米や麦に穴を開け、内部に産卵します。幼虫は穀粒内で育つため、成虫になるまで発見が困難です。



コクゾウムシ

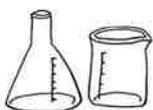
・コナナガシンクイ（一次害虫）：

極めて強い顎を持ち、穀粒を破壊的に食害します。穿孔能力が非常に高く、包装資材を容易に貫通してクレームの原因となります。



コナナガシンクイ

誤情報流れるトランス脂肪酸 最新の状況、摂取量は？



科学ジャーナリスト 松永和紀(まつながわき)

京都大学大学院農学研究科修士課程修了。毎日新聞社の記者を10年勤めた後に退職。食品の安全性や環境影響等を主な専門領域として、執筆や講演活動などを続けている。2021年7月より内閣府食品安全委員会委員(非常勤、リスクコミュニケーション担当)。

(本記事は、所属する組織の見解ではなく、ジャーナリストとしての取材に基づき執筆しました)

NHKの番組「所さん！事件ですよ」が2026年1月10日、「マーガリンにはトランス脂肪酸がよく使われている」と放送しました。白衣を着た医師が油の健康効果について説明した後、注意点もあるとして「トランス脂肪酸はマーガリンなどによく使われているが、とりすぎると心臓病や動脈硬化のリスクが上がると考えられている」と説明しました。

この後、ソーシャルメディア(SNS)では、「トランス脂肪酸を食べてはいけない」「海外では禁止している国も多い」などの情報が流されました。健康情報の有料サロンを運営している人や、SNSで不安を呼ぶ情報を流して収入につなげようとしているように見える人たちが目立ちます。一方、「日本人の摂取量は少ない」「マーガリンの含有量は減っている」「マーガリンよりバターの方が多し」などの投稿もありました。

どれを信じたらよいものやら、混乱した人もいるでしょう。結論から説明すると、「マーガリンにはトランス脂肪酸がよく使われている」は間違い。意図して使うものではありませんし、マーガリンのトランス脂肪酸含有量は激減しています。テレビ番組がまだ、古い情報を流すのは残念です。一方で、バターのトランス脂肪酸がマーガリンよりも多いのは、事実。しかし、単純比較はダメ。これをどう解釈するかについては慎重さが求められます。

農林水産省が、食品の調査を重ねています。また、内閣府食品安全委員会の2023～24年度の委託研究で、近年のトランス脂肪酸一日摂取量が推定され、バターなど反芻動物由来の天然のトランス脂肪酸についても解説されています。最近のトランス脂肪酸の日本での状況を、かいつまんでご紹介します。

マーガリンの含有量は激減した

脂肪酸は、炭素原子が鎖状につながった分子で、鎖の長さや炭素間の二重結合の数と位置などにより多数の種類があります。この中で、図1のように二重結合の同じ側に水素がついたものがシス型、反対側

についているのがトランス型。右の図、水素が反対側に付いているのがトランス脂肪酸です。体には不必要で、血液中のLDLコレステロールを増やし、HDLコレステロールを下げ、動脈硬化や心臓疾患のリスクを上げる、とされています。



図1 トランス脂肪酸(右)

出典:農林水産省資料

マーガリンやパンなど主な製品のトランス脂肪酸含有量は、農林水産省が調べています。2006～07年度、14～15年度、22～23年度のデータを比較してみると、マーガリンやファットスプレッド、ショートニングは大きく下がり、以前の10分の1以下になっていることがわかります(表1参照)。これらを原材料にして作られているとみられるクロワッサンや菓子パンなども、トランス脂肪酸含有量は下がっています。

1日摂取量も変わらず低い

人は、トランス脂肪酸をさまざまな食品から摂取します。マーガリンやショートニングなどに含まれるのは、液状の油を固形状にする「部分水素添加」などの加工によりできる工業由来のトランス脂肪酸。また、反芻動物(牛、羊、ヤギなど)の脂肪には、それらの消化管内で微生物が作り出した天然由来のトランス脂肪酸があり、牛肉やバター、チーズなどに含まれています。これらを全部含めた1日摂取量の推定が行われています。

内閣府食品安全委員会が2012年にまとめた評価書では、総エネルギー摂取量におけるトランス脂肪酸摂取の比率は、平均的な日本人男性で0.30%、女性で0.33%でした。WHO(世界保健機関)は1%未満にするようにと勧告しており、この数字を大幅に下回っていました。



2026年4月17日(金)研究会のご案内

『新しい価値を生む方法論としてのForesight Creation』

—新しい商品、サービス、事業を生み出すには?—
—そして、多くの「正解のない問題」に取り組むには?—

日時 2026年4月17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 『新しい価値を生む方法論としてのForesight Creation』

1. 背景：新価値についての世の中の動向
2. 方法論：Foresight Creationの中身（新しい価値を生む方法論）
3. 具体的事例：食品、家電など
4. 組織の運用：新しい事柄へ取り組む際の課題
5. 新価値創造以外への応用：工場の安全性向上
6. 全体のまとめ

(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 大阪大学フォーサイト株式会社 代表取締役
松波 晴人 (まつなみ はるひと) 氏

定員 50名前後
※正会員企業・維持会員企業の皆様の参加を優先。

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～

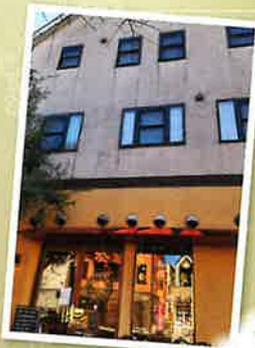


定期購読受付中!

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





Bon Vivant外観

リテイルベーカリーの 新しい風



店内



見玉圭介シェフ



第36回 「日常のパンの極上を究める」

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「日常のパンの極上を究める」と題して「Bon Vivant (ボンヴィボン)」の見玉圭介オーナーシェフをご紹介します。23年前に29歳で横浜青葉台に出店。以来、地域一番店として地元で愛されています。とがったパンではなく「日常のパンの極上を目指す」と、闘志を燃やす見玉シェフに本音を伺いました。



Bon Vivant (ボンヴィボン)



横浜・青葉台で人気のパン屋さん

東京・渋谷から東急田園都市線で30分、青葉台で下車し商店街を北に向かって歩くこと15分。一戸建ての瀟洒な家が建ち並ぶ住宅地に、オシャレな3階建ての建物が見えてくる。見玉圭介シェフ率いる「Bon Vivant (ボンヴィボン)」(以下ボンヴィボン)である。2004年にオープンして21年、ベーカリー激戦地区のこの地で、地域一番店として愛されている。

「ボンヴィボンのパンは間違いない」そうしたお客様からの信頼が、この店を強くしている。店内には食事パンやバゲット、菓子パンやサンドイッチなど約60種類が並ぶが、どの商品もお客様を満足させる。店内に粉の袋を置き、粉からスクラッチでつくっていることをさりげなくアピールしている。

人気の生クリームあんパン

この店の一番人気は「生クリームあんパン」237円(以下、税込表記)である。ふんわり口どけの良い生地の中に、あんこと生クリームが入っているあの人気商品だ。テレビ番組で紹介され火がついた。とろける食感と粒あんと生クリームのバランスは絶妙。似たようなパンがあちこちで作られているが、ボンヴィボンを超えるものはないだろう。「生クリームあんパンはクリームを生かすためにつくったあんパン」と見玉シェフ。だから冷やしてもかたくならず、とろける食感が味わえる。あの食感にたどりつくまでどれだけ工夫を重ねたことか。まさに自慢の逸品だ。



生クリームあんパン



中にはあんこと生クリームが

バゲット類、食パンなど食事パンがおいし



オシャレな外観



見玉シェフ自慢のパンが揃う



店内に粉の袋をディスプレイ

パンを“もっと”楽しむ、 vol.131

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。



パテ・ド・カンパーニュ のサンドイッチを作る！

近年、日本のベーカリーでパテ・ド・カンパーニュのサンドイッチを目にする機会が増えてきました。フランスを意識し、バゲットにこだわる店も多く、中にはパテを一から手作りしているところもあり、その姿勢に強いこだわりを感じます。数年前には、某コンビニエンスストアでもパテ・ド・カンパーニュのバゲットサンドが販売されたことがありました。価格と味のバランスは悪くなかったものの、残念ながら定番商品として定着するには至らなかったようです。

一方で、私自身はフランスのブランジュリでパテ・ド・カンパーニュのサンドイッチを買って食べた経験がありません。というのも、私が訪れたブランジュリでは、そもそもそのようなサンドイッチが並んでいなかったからです。フランスでは、パテ・ド・カンパーニュはビストロの前菜として供されることが多く(写真①)バリの人気ビストロでは、テーブルに型ごと置かれ、好きなだけ取り分けられます(写真②)シャルキュトリの盛り合わせ前菜)、日常的に親しまれています。ブランジュリではなく、製造販売を行うシャルキュトリ(食肉加工品店/写真③)ハム・ソーセージの他、テリーヌの種類も豊富)では、サンドイッチの形で見かけることがあります。

パテ・ド・カンパーニュは、テリーヌ型で作るフランスの田舎風パテで、原料となる肉や内臓は豚のみを使用します。豚レバーが全体の3割ほど入るため、コクが深く、力強い風味が特徴です。拙著『テリーヌ&パテ』(河出書房新社)の執筆にあたっては、試作を重ね、豚レバーを鶏レバーに替えることで、よりマイルドな味わいに仕上げました。今回は、そこからさらに作りやすい形にアレンジしたレシピをご紹介します。

パテ・ド・カンパーニュのサンドイッチ①

パテカン・ブール

フランスの定番サンドイッチ「ジャンボン・ブール」のジャンボン(ハム)をパテ・ド・カンパーニュに替えた、贅沢なバゲットサンド。ディジョンマスタードを添えて、たっぷり付けながらいただくのがおすすめです。酸味の効いたコルニッションも必須！カリッとした食感とキリッとした酸味が全体を引き締めます。

【材料】1組分

ミニフランスパン	1個(55g)
バター(食塩不使用)	10g
パテ・ド・カンパーニュ(右記レシピ参照/1cmスライス)	1枚(90g)
ディジョンマスタード	3g
コルニッション	8g(1本)
ルッコラ	3g
白こしょう	少々

【作り方】

- ①ミニフランスパンは横から切り込みを入れ、内側にバターを塗る。
- ②パテ・ド・カンパーニュを半分に切り、白こしょうをかけ、ディジョンマスタードを塗ってから①にはさむ。
- ③縦半分に切ったコルニッションとルッコラを順にはさむ。



ドイツからのパンだより (132)

森本 智子

ドイツの食に関わる仕事に携わり、視察コーディネーター、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。

今年のパンが決定しました

1月16日～25日まで、ベルリンにて一般消費者向けの食と農業の見本市「国際緑の週間」が開催されました。会場ではドイツパンを紹介するコーナーがあり、アロイス・ライナー連邦食糧大臣とパン職人中央連盟会長のローラント・エルマー氏が、「今年のパン」を発表しました。選ばれたのはライ麦パン(Roggenbrot)です。「ライ麦は小麦よりも寒冷や乾燥に強いので、農業の回復力に貢献します。だからこそ、消費者にライ麦パンをより強くアピールすることが重要です」と、エルマー会長は述べました。

「今年のパン」を選定したのは、ドイツパン研究所の科学諮問委員会ですが、今年、ライ麦パンを選んだ理由としては、パン全般の多様性、特にサステイナブルな穀物であるライ麦の多様性を強調するためとしています。

エルマー氏は「特に手作りのパン職人の店では、ライ麦パンを商品にそろえています。ライ麦パンは、主にサワー種で作られますが、この管理や調製には、パン職人のノウハウ、経験、そして繊細な感覚が必要となるからです」とも説明しました。

さらにライ麦パンは、ドイツの地域性が多様であるのと同じくらい多様だといえます。例えば、ヴェストファーレンのプンパーニッケル、ハンブルクの黒パン、アマーラントの全粒粉パン、ラインラントの黒パンなど、地域ごとに定番のパンがあります。

ドイツパンといえばライ麦パン、というイメージを持つ人も多いのではないのでしょうか。ライ麦パン(Roggenbrot)はドイツの規定でライ麦粉の割合が90%以上のパンを指します。食事パンに最適なライ麦パンに今年は注目してみたいかがでしょうか。



© Messe Berlin GmbH

ドイツのベスト・ベーカリー 2025

ドイツのグルメ・ライフスタイル雑誌『Falstaff』は、2025年のドイツ各州のベスト・ベーカリーを昨年12月に発表しました。3週間にわたり、オンライン投票が行われ、お気に入りのパン店への票が集められました。2025年は9つの州のみベストパン店が決定しました。

各州の1位は以下の通りです。(カッコ内は所在地)

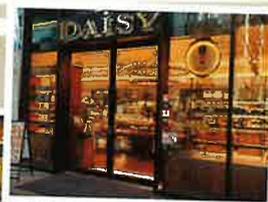
- バーデン・ヴュルテンベルク：Bäcker Saur (Horb am Neckar)
- ブランデンブルク：Bäckerei Dorn (Wahrenbrück / Uebigau-Wahrenbrück)
- バイエルン：Der Bäcker Feihl (Neumarkt i.d.Opf.)
- ヘッセン：Backhaus Dries (Rheingau)
- ニーダーザクセン：Bacsau (Buxtehude)
- ラインラント・プファルツ：Bäckerei Dietz (Trier)
- ノルトライン・ヴェストファーレン：Bäckerei Herter (Grevenbroich)
- ザールラント：Bäckerei Weidmann (St. Ingbert)
- ザクセン：Die Brotpiraten (Thum)



各州2位～10位まではQRコードからご覧いただけます。

日本の元気な パン屋さん

取材：坂本詠子



デイジイ西新宿店外観



店長の倉田日香里さん
(100日コース196期・
2023年度リテイルアド
バンスコース卒業生)

いつでも焼きたて揚げたて作りたてのおいしさ

デイジイ

創業63年、本物への執着と追求、食べる人が幸せになるデイジイの美味しいパン。3代目が伝統とおいしさを守っていく。

デイジイの味を守る

〈デイジイ〉の創業は1962年。祖父より父である倉田博和氏が承継し、西川口店をオープンしたのが1988年のこと。今回取材した倉田日香里さんはその2年後の1990年に誕生。店を手伝う祖母におんぶされた背中から店を眺め、またある時は従業員さんに面倒を見てもらい、生活の傍らに常にデイジイを感じながらすくすくと育った。

デイジイは現在東京と埼玉に16店舗ある。日香里さんが店長として任されているのは西新宿店と麴町店。西新宿店は丸の内線西新宿駅から徒歩3分。地上29階建て高層ビルの1階にある。大都会の好立地に厨房はしっかり25坪あり、仕込み、麺台、窯とオールスクラッチで製造している。麴町店は主に販売とカフェのみ。麴町店の商品はほとんど西新宿店で製造し、7時・10時・13時の社内配送便で届けている。

オープン時間は西新宿店が7時、麴町店が7時半。西新宿のスタッフは6時始業。4、5人が出勤し1日で一番大事な1時間が始まる。パンの窯入れ、成形、ドーナツを揚げながらの調理パン製造。更にはカフェ用のフードの準備、麴町店への配送便の準備と、それぞれがかけもちで何役もこなす他にも目配りしながら手際

よく仕事を進める。7時に店舗がオープンしても販売スタッフは10時にならないと来ないので、製造スタッフがお客様を第一優先に販売とカフェの対応も行う。

お店に入ると目の前にはたくさんのパンが並んでいる。「わ、焼きそばパン! きなこ揚げパン、シベリアもある、懐かしー」というお声をよくいただきます。うちのパンはおしゃれじゃないです。川口でずっとやってきた私たちにとってはなじみのある当たり前のパンで、私は大好きです」と日香里さん。懐かしい昭和からの変わらぬ味を守っている。

人気のパンは農林水産大臣賞を受賞した「クロワッサンB.C.」(368円)。こちらは三日月形ではなく、アーモンドケーキをクロワッサン生地で包み、砕きアーモンドとクッキー生地をトッピングし、型焼したもの。外はザクザク中はふんわりの感動食感。「ミルクフランス」(216円)はソフトフランスに自家製ミルククリームをサンドしている。「シベリア」(324円)はしっかり煮詰めた粒あんを栗を合わせてスポンジでサンドした懐かしい昭和のお茶菓子。「クリームパン」(238円)は昔ながらのグローブ形。毎日炊く自家製カスタードクリームがおいしさの決め手。「タマゴサンド」(292円)は創業から63年変わらぬ味。ほんのり甘みのあるドッグパンに、シンプルに味付けした卵サラダを挟んでいる。

レジの左横にはケーキ屋さんのような大きいショー



オールスクラッチで製造をしている



幼少期の日香里さん



倉田博和氏(店内ポスター)

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～

粒のままの使用ではなく、使用機会の少ない“カリフォルニア・レーズンペースト”の活用法をテーマとしたレシピを紹介します。*このレシピは2025年3月に行われた製パン実技セミナーで紹介されました。



松田 武司 (まつだ たけし)

スターバックス コーヒー ジャパン株式会社
新業態推進本部 プリンチプロダクション部
部長 (Princi® ヘッドシェフ)

Sigep International Bakery Cup/
シジエップ インターナショナル ベーカリー カップ 2016 年大会第3位
【メンバー：樋口達也氏 / バウムリング】

Mondial du Pain/
モンディアル・デュ・パン 2017 年大会にて第2位 (準優勝)

【経歴】

1977 年奈良県生まれ
「パン工房麦の花」でキャリアをスタートし、2005 年から「VIRON」に所属、
2011 年にブーランジェリー部門統括シェフ (グランドシェフ) 就任。2018
年に「Princi®」に移り、現在はベーカリー部門・ホットキッチン部門・ペス
トリー部門の全体統括シェフ (ヘッドシェフ)
フランス開催の国際大会、「モンディアル・デュ・パン」にて準優勝、日本初
の表彰台となる。これまでに計4回 (シジエップ 2016・2017、モンディアル
2017、ベスト オブ モンディアル 2018) にわたり、国際大会への日本代表と
して選出され、国内のコンテストでも多数の受賞歴を持つ実力の持ち主。

レーズンペースト セガーレ フルッタ

材料

本捏	(%)	漬け込みフルーツ (生地 1kg 対比)	
ライ麦粉	100	カリフォルニア・レーズン	225g
吸水	80	フィグ	150g
生イースト	0.1	チェリー	100g
ルヴァンリキッド	50	クルミ	55g
塩	3	ラム酒	53g
カリフォルニア・レーズン ペースト	30		

工程

本捏

ミキシング	ライ麦・水 4分 (オートリーズ 30分) ↓(イースト・リキッド) 15分 ↓(塩・レーズンペースト) 15分 ML1分 ↓(フルーツ) 1分
捏上温度	25℃ 捏ね上げ後、即分割
分割重量	750g
成形	ナマコ型
ホイロ時間	7℃の冷蔵発酵 18時間
焼成条件	上火:235℃/下火:230℃ 25分 スチーム有り ⇒ 上火:220℃/下火:200℃ 20分

漬け込みフルーツ

材料を混ぜ合わせて、1日程度漬け込む



Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1	2	3 第7回 リテイルアドバンスコース⑨	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24 第7回 リテイルアドバンスコース⑩	25	26	27	28
29	30	31	☆	☆	☆	☆



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 製パン技術教育コース (本科100日)233期 卒業研究発表会(4月13日) 卒業式(4月14日)	14	15	16	17 製パン技術教育事業部 主催研究会 ※詳細はP.11参照	18
19	20	21 入所体験会 ※詳細はホームページの ページから	22	23 第56回AIBフーズ セーフティセミナー	24	25
26	27	28 製パン技術教育コース (本科100日) 234期入所式	29	30	☆	☆

Pain 3号

令和8年2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。