

# 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」

5号

第73巻5号  
May.2026



ぎっしりラムレーズンと  
ふわしゅわフロマージュ



レザン フィーユ



●JIBニュース

第8回リテイルアドバンスコース受講生募集のお知らせ  
5月研究会のお知らせ

●【特別企画／シリーズその18】

組換え小麦も海外で登場 遺伝子組換えの現在(上)

●リテイルベーカリーの新しい風 第37回

## クロワツサンの成形



ジャンボン・ブール マンゴーマスタード添え

Pain

# Pain

雑誌「パン」

第73巻 5号 May. 2026



JIB はみだし授業  
クロワッサンの成形

4



JIB ニュース  
第8回リテイルアドバンスコース受講生募集のお知らせ  
5月研究会のお知らせ

7



【特別企画／シリーズその 18】  
組換え小麦も海外で登場 遺伝子組換えの現在（上）

9

リテイルベーカリーの新しい風

第 37 回「地元のステータスになるベーカリーに」

12

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.133

16

ドイツからのパンだより (134)

18

日本の元気なパン屋さん

ベーカリーハリー

21



原料メーカーから提案するパン・菓子製品  
横山製粉(株)

24

カリフォルニア・レーズンレシピ

～ベーカリー新製品開発コンテスト～

26

# 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！

## クロワッサンの成形

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 山本 剛史

クロワッサンやデニッシュペストリーは折り込み油脂の濃厚な風味とさっくりした歯切れ良い食感が特徴です。安定した製品作成に折り込み工程による積層形成は重要な作業ですが、折り込み工程後の成形の生地の取り扱い方も製品特徴に大きく影響します。

当研究所の製パン技術教育コース本科100日(以下100日コース)のデニッシュペストリー、クロワッサンの実習においても成形作業は生地温度や冷却程度、成形方法等の加減に注意して実習を行います。

今回は100日コースで実施しているクロワッサンの成形作業加減を比較した内容を紹介いたします。

成形はカット後の生地を短時間冷却します。カット後は生地の温度や収縮等の変化で生地の厚みが変わるため、冷却後に生地伸ばしを行ってから成形します。カット後の生地を再度手で伸ばしてから底辺側より巻いていきます。その際、生地を上から押さえすぎないように注意しながら左右均一な形状で張りのある状態に整えます。巻き終わりの部分は引っ張らずに生地の段差ができるように軽く接着します。

表1 クロワッサンの製法(配合と工程)

| 配合           | %     |
|--------------|-------|
| フランスパン専用粉(A) | 70    |
| フランスパン専用粉(B) | 30    |
| パン酵母(生イースト)  | 3.5   |
| 砂糖           | 8     |
| 塩            | 2     |
| 脱脂粉乳         | 4     |
| ショートニング      | 4     |
| モルト          | 0.3   |
| 水            | 50    |
| 折り込み油脂       | 60    |
|              | 231.8 |

| 工程    |                           |
|-------|---------------------------|
| ミキシング | 縦型ミキサー L5M5 ~             |
| 捏上温度  | 24℃                       |
| 冷却    | 2℃ 16時間~                  |
| 折り込み  | 3つ折り3回                    |
| カット   | 生地厚 3mm 縦 20cm 底辺 8cm 50g |
| 成形    | クロワッサン                    |
| ホイロ   | 28℃ 75% 120分              |
| 焼成    | 上火 220℃ 下火 190℃ 13分       |

製品特徴は外観が適度なボリュームと立体感があり、内相は蜂の巣状で目詰まり部分がなく生地膜も厚すぎず均一。香ばしく折り込み油脂と生地のバランス良い風味、適度な歯応えと歯切れ、口溶けの良い食感です。



写真1 クロワッサンの標準成形



## 第8回「リテイルアドバンスコース」 受講生募集のお知らせ

このコースは21世紀のリテイルベーカリーを牽引する製パン技術者の育成を目的とした実学による製パンコースです。製パンの基本と応用、伝統と最新を製パン理論、原材料、実技実習を通して体得いただけます。

月1回、合計10回の開催とし、リテイルベーカリーで働く皆様が無理なくご参加いただける日程で開催いたします。日本パン技術研究所のホームページ、以下QRコードから詳細をご確認いただき、ぜひ本コースのご利用をご検討ください。



**開催日程** 2026年5月～2027年3月

\* おおよそ月に1日の講習を年間10回実施

**時間** 10:00～18:00

**定員** 48名

**受講料** 会員企業 150,000円(税別) 165,000円(税込)  
非会員 160,000円(税別) 176,000円(税込)  
\* JIB WEBメンバーは会員価格でご参加いただけます。

詳細はQRコードから  
[www.jibt.com](http://www.jibt.com)



お問い合わせ：03-3689-7571まで



## 2026年5月15日(金)研究会のご案内

### 『味と香りのデジタル解析技術』

～ 感覚の科学メカニズムを商品開発へ応用する ～

**日時**

2026年5月15日(金曜日)  
14:00～16:00

(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

**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

**講師**

静岡県立大学 食品化学研究室 准教授  
伊藤 圭祐 (いとう けいすけ) 氏

**演題**

『味と香りのデジタル解析技術』  
～ 感覚の科学メカニズムを商品開発へ応用する ～

- ・おいしさの感覚とその分子メカニズム
- ・ヒト味覚、嗅覚受容体の応答評価技術
- ・応用例：不快臭マスキング素材の探索、代替食品の「らしさ」の客観的評価etc.
- ・風味言語化・解析AI
- ・応用例：ペアリング予測AIと風味マッピングAIを活用する商品開発、市場分析etc.

**定員**

70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)

● スタッフさん育成にもご活用ください ●

# リテイルベーカリー製パン技術 WEB教育コース

どの動画・どの科目からでも受講できます

## 動画授業

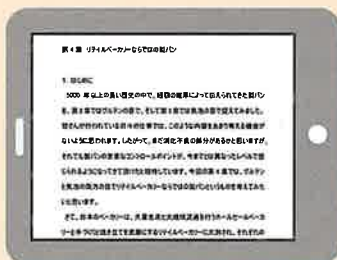


①パンの作り方は  
動画を見て受講

動画イメージ



## テキスト授業



②～④はテキストを  
見て自ら学びます

テキストイメージ



最終資格認証テストの前に

練習問題もあります



練習問題で重点確認  
+  
ネットに繋がらない  
場合も PDF で確認

テストに出る可能性のある 500 問を  
PDF ダウンロードして復習できます

## 受講科目の一部をご紹介します

### 動画授業

#### ①パンの作り方(全13科目)

- 食パン
- ロールパン
- 菓子パン
- フランスパン
- ライ麦パン
- クリスピーロール

その他 7科目

### テキスト受講

#### ②製パン理論(6科目)

- リテイルベーカリーならではの製パン
- その他 5科目

#### ③その他の科目(5科目)

- 関連法令
  - リテイルベーカリーの経営
- その他 3科目

#### ④製パン原材料(13科目)

- 小麦粉、ライ麦粉
  - 水、食塩
  - パン酵母、乳酸菌
  - 糖類
  - 油脂
  - 卵、卵製品
- その他 7科目



最終試験に合格すると

**JIB Certified  
Retail Baker**

**の資格を授与**

受講料は  
**2パターン**

盾あり **59,400円** (税込)  
認定証盾と PDF 認定証ダウンロード

盾なし **49,500円** (税込)  
PDF 認定証ダウンロード

動画 13 コンテンツ、学科 24 コンテンツ  
全てのコンテンツが 12 ヶ月間見放題！  
盾なし認定証ダウンロードのみも選択できます

製パン動画コンテンツ 13 セクターたっぷり約 14 時間 + 理論・原材料などテキスト 24 科目およそ 700 ページ

メールでお問い合わせ

e-mail [certified\\_baker@jibt.com](mailto:certified_baker@jibt.com)

電話でお問い合わせ

TEL **03-3689-7571**

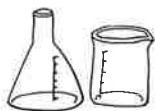


一般受講マニュアル

ご受講お申し込み



# 組換え小麦も海外で登場 遺伝子組換えの現在 (上)



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)

遺伝子組換え食品は、米国で1996年に大豆やとうもろこしの商用栽培が始まって、日本にも輸入されるようになりました。あれから30年。組換え技術はほかの農産物にも広がり、アルゼンチンでは遺伝子組換え小麦の商用栽培が始まっています。また、遺伝子組換え微生物を用いた酵素生産も活発で、日本でも食品添加物として多数の酵素が販売されています。

遺伝子組換え技術は今、どのように用いられ安全管理されているのか？ 本誌第5号で国内の遺伝子組換え農産物の規制や表示制度に加えて遺伝子組換え小麦について解説します。続いて第7号で、遺伝子組換え微生物による酵素生産について紹介します。

## 安全性の審査が行われている

遺伝子組換えは、植物や微生物などの生物が持つ有用な遺伝子を、他の植物に組み込んで新しい性質を付加したり、微生物に導入して有用な物質を効率よく作らせたりする品種改良の技術です。

この技術を用いた食品や添加物を食べる場合の安全性については、内閣府食品安全委員会と消費者庁の審議会が検討し、問題のないものが認められます。組換え技術によって付け加えられた遺伝子や性

表1 遺伝子組換えの安全性確保

|           | 法律            | 担当する省庁                |
|-----------|---------------|-----------------------|
| 食品としての安全性 | 食品衛生法、食品安全基本法 | 消費者庁、内閣府食品安全委員会、厚生労働省 |
| 飼料としての安全性 | 飼料安全法、食品安全基本法 | 農林水産省、内閣府食品安全委員会      |
| 生物多様性への影響 | カルタヘナ法        | 農林水産省、環境省             |

それぞれについて科学的な評価を行い、問題のないもののみが輸入、流通、栽培等される仕組み。観賞用の花など食品・飼料として用いないものについては、生物多様性への影響のみ、検討される。

出典：農林水産省資料より抜粋

質がリスクとならないか、アレルギーを誘発しないか、その性質は栽培されたり後代になったときに変化しないかなどを調べ、遺伝子組換えでない品種と同等に安全であると科学的根拠から判断されなければなりません。また、飼料としての安全性や環境影響についても農林水産省や環境省が検討し認めています。

## 国内栽培はなく輸入利用

食品としての安全性審査の手続きが終わったのは現在、9つの農産物(大豆、とうもろこし、じゃがいも、てんさい、なたね、わた、アルファルファ、パパイヤ、カラシナ)の345品種。遺伝子組換え微生物による添加物(酵素、ビタミン)も92品目あります(2026年3月16日現在)。新たに開発された組換え品種の審査は現在も行われています。審査をクリアした品種で、後に食品としての安全性に問題が生じた事例はなく、審査が機能していると受け止められています。

9つの農産物は、国内では栽培されていません。輸入され利用されているのは主に大豆、とうもろこし、なたね、わたの4つです。組換え技術により付加された性質として多いのは、除草剤耐性と害虫抵抗性です。

特定の除草剤に対する耐性を付加されていると、その除草剤を散布されても枯れません。組換え作物の種まきをして大きく育っている途中でその除草剤を散布すると、雑草は枯れますが作物は生き残り育ちます。これにより、雑草を防除する手間が省けます。害虫抵抗性は、害虫を殺す物質を作物の体内に作るように遺伝子組換えされています。作物の中で作られた物質は、害虫の中性やアルカリ性になっている消化管の中で活性化され、消化管内の受容体と結合し殺虫効果を示します。一方、ヒトなど哺乳類は、この物質を食べても酸性の消化管内で活性化せず受容体もないので、害がありません。このほか、健康効果の高い栄養成分を多く含んだり、気候変動による乾燥に強かったりする農産物も開発されています。



ブーランジェリーキシモト外観

# リテイルベーカリーの 新しい風



店内



岸本章シェフ



## 第37回 「地元のステータスになるベーカリーに」

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「地元のステータスになるベーカリーに」と題して「boulangerie Kishimoto ブーランジェリーキシモト」の岸本章オーナーシェフをご紹介します。2013年に30歳で、埼玉県新所沢市に出店。以来、地域の人々に愛されています。2027年開催のパンの世界大会 SIGEP 日本代表を勝ち取り、ますます闘志を燃やす岸本シェフに本音を伺いました。

### boulangerie Kishimoto (ブーランジェリーキシモト)

#### ■新所沢のオシャレなパン屋さん

東京の高田馬場駅から西武新宿線で約30分、再開発が著しい所沢駅から二つ目。新所沢駅に降り立つ。西口から徒歩3分、URの巨大な団地が見えてくる。その傍にあるのが「ブーランジェリーキシモト」(以下キシモト)である。埼玉の「デイジイ」と、青葉台の「ボンヴィボン」で修業した岸本章シェフが2013年にオープンした。本格的なパンが買える店として、地元の人々に支持されている。

黄色の椅子が目を引くオシャレな外観。中に入ると店内には人気のカレーパン、クロワッサン、食事パンや菓子パン、サンドイッチなど約80種類が並ぶ。朝8時のオープンから、地元のおなじみさんが通ってくるが、今日はどれを買おうかと迷うこと自体、楽しそうだ。



岸本シェフ自慢のパンがそろそろ



種類豊富なクロワッサンやデニッシュ類



平台には人気商品が並ぶ

#### ■ガリッ、とろ〜り、モチッ。「究極のカレーパン」

キシモトの人気一番は「究極のカレーパン」345円(以下、税込表記)である。口に入れると外側ガリッとモチッと、中はとろ〜り。可愛いパッケージを見ただけで食欲をそそる。カレーパンは当初はそれほど人気ではなかったが、各地区のパンフェスに積極的に出品、徐々に評判になっていった。2019年には日本カレーパン協会主催の「カレーパングランプリ」で金賞を受賞した。奥深い味わいが特長のカレーフィリングは、最初は自家製だったが、今はキシモト仕様でプ

# パンを“もっと”楽しむ、 vol.133

## 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。



### はみだし授業・サンドイッチ編① 「ハムサンド」を考察する

**新** 年度がスタートしました。私は、サンドイッチ実習の内容をブラッシュアップさせるべく、サンドイッチのレシピを整理しています。そこで今回は、“はみだし授業・サンドイッチ編”として、製パン技術教育コース（本科100日）のサンドイッチ実習で最初に作る、基本の「ハムサンド」をご紹介します。

早速ですが「ハムサンド」と聞いて、皆さんはどんなサンドイッチを思い浮かべますか？ パンとハム。何気なく使っている言葉ですが、ご自身の食経験によって、想起されるものが違います。世界中にはさまざまなパンがあり、多種多様な豚肉加工品が作られています。「ハムサンド」と一口に言っても、どこの国のどんなパンを使い、どんなハムを合わせるかで完成したサンドイッチは全く違う物になります。

授業で最初に作るのは、フランスのジャンボン・ブール（仏：jambon beurre）です。ジャンボンとはフランス語でハム、ブールはバターのこと。バゲットにたっぷりの食塩不使用の発酵バターを塗り、上質なハムを合わせた究極のシンプルサンド。バゲットの気泡には、バターのかたまりが入っていても大丈夫です。均一化されていないからこそ、一口ごとに変化があり、何よりもバゲットの味わいが際立ちます。

次に、イギリスのティーサンドイッチ（英：tea sandwiches）を見てみましょう。ティーサンドイッチが誕生したのは、アフタヌーンティーの文化が根付いたヴィクトリア朝時代のこと。薄切りにした食パンにたっぷりバターを塗り、単一の食材をはさんだシンプルな仕立てで、紅茶と一緒に楽しめます。中でもキューカンバーサンドイッチは当時から愛されている、象徴的なメニューです。具だくさんのサンドイッチに慣れていると、具が少なく、薄いティーサンドイッチは物足りなく感じられるかもしれませんが、でもこれは、お腹をいっぱいにするために、大きく口を開けてかぶりつく、庶民のサンドイッチではありません。ゆったりとした時間に、紅茶と一緒におちょぼ口でつまむ、上流階級のサンドイッチと考えると、食べやすさの理由にも納得します。ハム、マーマレード、たまご、きゅうりと4種類を組み合わせると、シンプルながらも特別な一品になります。

パニーノ（伊：panino）とは、イタリア語でサンドイッチのこと。パニーノが単数形で、複数形がパニーニ（伊：panini）です。イタリアのパンとハムにもさまざまな種類がありますが、ここでは、フォカッチャに生ハムを合わせました。さらにバターではなく、

オリーブオイルをかけることで、生ハムの風味が生き、イタリアらしい味わいに仕上がります。

これらのサンドイッチは、いずれも定番中の定番ですが、自分で作り、食べ比べてみた時に、初めて実感できることがあるはずですよ。

#### 基本のハムサンド

#### ジャンボン・ブール マンゴーマスタード添え

シンプルだからこそ、まずは原価度外視で、一番おいしいバランスを味わってみてください。レシピ通り作ると、バゲットに塗るバターの量、たっぷりのハムに驚かれることでしょう。味わいのアクセントには、挽き立ての白こしょうとディジョンマスタードを使います。ディジョンマスタードには、マンゴージャムを合わせるのもポイントです。フルーティーな甘みがプラスされることで、バターとの味の輪郭が整い、全体の味わいが調和します。

#### 【材料】1個分

|             |            |
|-------------|------------|
| バゲット        | 1/2本(110g) |
| バター(食塩不使用)  | 20g        |
| 熟成ホワイトももハム  |            |
| (大山ハム)      | 3枚(48g)    |
| マンゴーマスタード※1 | 適量         |
| 白こしょう       | 少々         |

#### ※1. マンゴーマスタード

マンゴージャムとディジョンマスタードを1：1の割合で混ぜ合わせる。

#### 【作り方】

- ①バゲットは横から切り込みを入れ、内側にバターを塗る。
- ②①に熟成ホワイトももハムをはさみ、ハムの上に白こしょうをふり、お好みでマンゴーマスタードをかける。

#### 食材 MEMO

ハム（食材協力：大山ハム株式会社）



日本では豚ロース肉を使用したロースハムが定番ですが、ハムとは本来“豚のもも肉”を塩漬けや燻製にして加工した食品です。

豚もも肉を使用したハムを“ボンレスハム”というのは、豚もも肉の中心にある大きな骨を取り除き“boneless”した“ham”だからです。シンプルなハムこそ、こだわって使い分けましょう。豚肉の部位や製法による味わい、食感の違いを見極めることで、サンドイッチの完成度が変わります。

# ドイツからのパンだより (134)

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。

## パン店での販売職に情熱を

ドイツでは、パン菓子店の販売職も専門職であり、職業学校で学び、資格を取った人材が採用されます(無資格でも雇用可能)。単に商品を売るだけでなく、販売員にはパン・焼き菓子の専門知識、原材料・アレルギーについての知識、接客、商品の陳列・売場の管理、または簡単な製造補助といった知識やスキルが求められます。ただ、現状ではこの販売員の職を求める人は減少傾向にあります。

そんな中、中等学校を卒業して4日後、Annalena Kuklikさんはデュッセルドルフ近郊の町ハーンにある製菓店「Konditorei Weirauch」で研修を開始しました。地元紙「Rheinische Post」紙の記事によると、18歳のAnnalenaさんは、Mark Grania氏が経営する同店での実習期間を経て、「ここで働きたい」と決心していたといいます。現在パン販売員の研修を修了しつつありますが、成績平均は1.0です(ドイツでは5段階評価の1が最良)。彼女のポストは公募されていませんでしたが、自ら研修したいと申し出ました。同店ではそれまで販売部門の研修生を一人も抱えていませんでしたが、これほど若く熱心な人材を見つけることは、決して当然のことではないとGrania氏は語りました。

18歳のAnnalenaさんは、特に仕事が忙しい日を好きだと言います。「やることが山ほどある日、大勢のお客様が来店した日、自分が何をすべきか、どこで手助けできるかがはっきり分かっている日が一番好きです」。3月にはデュッセルドルフのパン職人組合の試験を受ける予定だそうで、その結果次第で、研修期間を短縮できるかどうかが決まります。しかし、Annalenaさんの次の目標はすでに決まっているとか。「パン職人としての研修も続けていきたいです。もちろん、またこのお店で」

勤務時間が早くとも遅くとも、すぐに慣れるので気にならないとも言います。特に、パン工房での作業が気に入っているようです。「パン工房での仕事はすごく刺激的だし、工房での経験が販売業務においても生かされると思います。なぜなら、パン作りのプロセスに直接関わることによって、個々の商品についてより深く理解できるからです」

彼女について書いた新聞記事によると、Annalenaさんは若者たちに職業訓練を受けることを強く勧めているそうです。「その経験が本当に多くのチャンスをもたらすからです。それに、仕事も本当に楽しいです。こんなに素晴らしいチームで働けるのは最高です」。彼女のパン職人への情熱の源はどこにあるのでしょうか? それはきっと家系に由来するのかもしれませんが、Annalenaさんの曾祖母はかつて、北海沿岸で自分のパン屋を営んでいたそうです。

パン職人を目指す若者は最近増えつつありますが、それでもまだ人材が不足しているようですし、食肉加工などその他の分野でも後継者が不足しているようです。Annalenaさんのように自ら積極的に仕事に取り組める若い人材は貴重ですね。

## 「ドイツパンの日」準備が始まりました

毎年5月5日は、ドイツパン職人中央連盟その他多くの会員パン店にとって恒例行事となっている「ドイツパンの日(Tag des Deutschen Brotes)」です。今年も連盟では、各事業者に「ドイツパンの日」を自社の広報活動に活用するよう呼びかけています。その目的は、ドイツのパン文化の重要性を、会員が協力して一般の人々の意識に強く浸透させることにあり、中央連盟からは会員店に対し、さまざまな無料サービスが提供されます。

中央連盟の発表によると、「ドイツパンの日」は毎年、SNSでも従来のメディアでも注目度が高まっています。経済政策に関する話題や消費者向けのアドバイスなどさまざまな文脈の中で、この日のメディアの注目はドイツのパンに集まります。「ドイツのパン文化・五感で楽しむ」というスローガンの下、中央連盟はすべての加盟店に対し、パン職人の祝日を独自のキャンペーンで盛り上げるよう呼びかけています。

連盟のエルマー会長は、「この注目度の高まりを生かし、わずかな手間だけでどの店舗でもドイツのパン文化の重要性を強調することができます。できるだけ多くの店舗にこの日程を予定表に入れてもらい、試食会、SNSでのクリエイティブな投稿、あるいは組合との共同キャンペーンなど、この日を積極的に活用していただくよう呼びかけていきます」と述べました。昨年は、多くの組合加盟パン店が特別企画などでお客様にアピールできたようです。

キャンペーンの参加をできるだけ簡単にするため、中央連盟は会員向けに、ウェブサイト上の会員限定エリアで多様なPOS素材を提供しています。連盟自体もキャンペーン当日を中心に、広報活動やSNSでの刺激的なアイデアを通じて、消費者からのさらなる注目を集めるよう努めています。

「ドイツパンの日」は、年々活発になってきている印象があります。ドイツのパンの伝統、おいしさ、職人仕事の素晴らしさをアピールできるよい方法ですね。



# 日本の元気な パン屋さん

取材：森まゆみ



白い木造の建物が黒猫ハリーの物語に誘う

「毎日食べたいパン」がコンセプト。  
バラエティー豊かな品揃えが人気

**bakery harry**  
ベーカリーハリー

藻岩山麓の住宅街で多彩な商品構成で高加水パンの魅力を伝える。

## ベーカリーハリーのはじまり

札幌市中心部より南西部に位置する藻岩山麓の閑静な住宅街に〈ベーカリーハリー〉が開業したのは2022年8月のこと。同じ敷地に姉妹店のカフェ〈Café Blue〉とガーデンの花を扱う〈blue tulip〉が隣接している。

同店の責任者でマネージャーを務める土肥正人さんは、コロナ禍にカフェやイートインなど飲食だけに偏った経営の厳しさを感じていた。テイクアウトでサービスが可能な職種を考えるうち、パンの販売はどうかと動き出した。

パン業界は未知の世界だった土肥さんは、初めに冷凍パンを仕入れることを考えたが、パンについて独学で調べるうち、生地づくりからはじめるベーカリーの構想に辿り着いた。奥が深いと感じたパンの世界に飛び込むために土肥さんは、初級レベルの製パン技術を取得するために、日本パン技術研究所の「製パン技術基礎コース」で5日間学んだ。

製パンに意欲ある、姉妹店カフェの元パティシエールを呼び戻し、土肥さん自身はメニューの発案やスタッフの相談役・プロデューサーとしての役割に徹するマネージャー業に専念した。

販売するパンのイメージとコンセプトの骨格を決めるために、東京や福岡の有名店50～60店舗を巡り、アイデアを持ち帰っては試作を繰り返し、その結果、パン生地がおいしいこと、具材とのバランスが良いこと、パンの形状とデザインなど見た目の表現が重要であることなどが商品の柱になると実感した。

資金については、自己資金の他に、新分野展開や業態転換などの取り組みを通じた規模を拡大する中小企業支援の「事業再構築補助金」を利用した。

店舗は、敷地内にある雑貨店を改装することに。製造と販売スタッフを集めて約1年の準備期間を経て、念願のベーカリーを開業した。白い三角屋根の木造建物が〈ベーカリーハリー〉の外観。白い壁と、広くガラス窓を施した壁から明るい日差しが入る開放感ある店内は、絵本の中に迷い込んだような世界観を感じる。



マネージャーの土肥正人さん  
第38回製パン技術基礎コース修了



焼きたてが次々にテーブルに並ぶ



店内では生活雑貨の  
販売も



パンと一緒に暮らしを豊かに  
するアイテムも販売する

大きなテーブルに  
約80種類商品が  
並ぶ



パンを贈り物にする  
パッケージは土肥  
さんがデザイン

# カリフォルニア・レーズンレシピ ～ベーカリー新製品開発コンテスト～



## ④ 材料

### 本捏配合 (%)

|         |     |
|---------|-----|
| 強力粉     | 80  |
| 薄力粉     | 20  |
| 生イースト   | 4   |
| イーストフード | 0.1 |
| 乳化剤     | 2   |
| 食塩      | 1.5 |
| 上白糖     | 10  |
| マーガリン   | 10  |
| 脱脂粉乳    | 3   |
| 全卵      | 10  |
| 吸水      | 47  |
| 折り込み油脂  | 60  |

### スポンジ生地配合 (%)

|      |     |
|------|-----|
| 薄力粉  | 100 |
| 上白糖  | 180 |
| 全卵   | 250 |
| 起泡剤  | 20  |
| 液状油脂 | 30  |

### ラム酒漬けレーズン (%)

|              |     |
|--------------|-----|
| カリフォルニア・レーズン | 100 |
| ラム酒          | 30  |
| グラニュー糖       | 24  |

### スフレチーズケーキ生地配合 (%)

|         |     |
|---------|-----|
| クリームチーズ | 200 |
| 卵黄      | 60  |
| 生クリーム   | 30  |
| レモン汁    | 15  |
| 薄力粉     | 20  |
| 卵白      | 90  |
| グラニュー糖  | 55  |

### 仕上げ材料 (%)

|       |    |
|-------|----|
| ナパージュ | 適量 |
|-------|----|

## ⑤ 工程

### 本捏

|        |                   |
|--------|-------------------|
| ミキシング  | ↓(オールイン) L3分H6分   |
| 捏上温度   | 25℃               |
| フロアタイム | (温度27℃/湿度75%) 30分 |
| 分割     | 大玉分割              |
| リタード   | -2℃で一晩            |
| 折り込み   |                   |

### 成形

- 1) 生地厚4mm(になるように伸ばす)
- 2) 100mm×100mmでカットする(45g/個)
- 3) サイドペーパーを付けた直径90mmのセルクルに生地を入れる
- 4) 直径60mmの丸型でくり抜いたスポンジ生地(10g/個)を生地の上にのせる

ホイロ条件/時間 (温度32℃/湿度75%) 60分

### 焼成前処理

- 1) ラム酒漬けレーズン30gをスポンジ生地の上にのせる
- 2) ラム酒漬けレーズンの上からスフレチーズケーキ生地(45g/個)を絞る

### 焼成温度/時間

(上火:200℃/下火:180℃) 18~20分

### 仕上げ

冷却後、ナパージュ(2g/個)を塗る

### ラム酒漬けレーズン

- 1) カリフォルニア・レーズンをお湯で軽く洗いほぐす
- 2) 鍋にカリフォルニア・レーズン、グラニュー糖、ラム酒を入れて弱火にかいたる
- 3) グラニュー糖が溶けたら、火を止めて一晩おく

### スポンジ生地

- 1) 全卵、上白糖、起泡剤、液状油脂をホイッパーで泡立てる(比重0.4程度)
- 2) 篩った薄力粉を入れ、軽く合わせる(最終比重0.5)
- 3) 六取天板に紙を敷き、生地750gを流し込み平らに均す
- 4) 上火:200℃/下火:180℃のオーブンで10分焼成

### スフレチーズケーキ生地

- 1) クリームチーズを滑らかにするまで混ぜる
- 2) 1)に卵黄を少しずつ加えながら混ぜる
- 3) 2)に生クリームを少しずつ加えながら混ぜる
- 4) 3)にレモン汁を加え、よく混ぜる
- 5) 4)に篩った薄力粉を加え混ぜる
- 6) 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る(比重0.2程度)
- 7) 5)に6)のメレンゲを加えて、泡を潰さないように混ぜる(最終比重0.6~0.7)

5

May 2026



| Sun | Mon            | Tue                               | Wed | Thu | Fri                              | Sat |
|-----|----------------|-----------------------------------|-----|-----|----------------------------------|-----|
|     |                |                                   |     |     | 1                                | 2   |
| ☆   | ☆              | ☆                                 | ☆   | ☆   |                                  |     |
| 3   | 4              | 5                                 | 6   | 7   | 8                                | 9   |
|     |                |                                   |     |     |                                  |     |
| 10  | 11             | 12                                | 13  | 14  | 15                               | 16  |
|     |                |                                   |     |     | 製パン技術教育事業部<br>主催研究会<br>※詳細はP.7参照 |     |
| 17  | 18             | 19                                | 20  | 21  | 22                               | 23  |
|     | 第53回製パン技術基礎コース |                                   |     |     |                                  |     |
| 24  | 25             | 26                                | 27  | 28  | 29                               | 30  |
| 31  |                | 第8回リテイル<br>アドバンスコース①<br>※詳細はP.7参照 |     |     |                                  |     |



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。

6

June 2026

| Sun | Mon   | Tue                  | Wed | Thu | Fri | Sat |
|-----|---|----------------------|-----|-----|-----|-----|
|     | 1   | 2                    | 3   | 4   | 5   | 6   |
| ☆   | 製パン技術教育事業部主催研究会<br>議題：「FSSC22000バージョン7の概要」<br>講師：FSSC Japan Representative 出田宏氏 |                      |     |     |     |     |
| 7   | 8   | 9                    | 10  | 11  | 12  | 13  |
|     |   |                      |     |     |     |     |
| 14  | 15  | 16                   | 17  | 18  | 19  | 20  |
|     |   |                      |     |     |     |     |
| 21  | 22  | 23                   | 24  | 25  | 26  | 27  |
|     |   | 第8回リテイル<br>アドバンスコース② |     |     |     |     |
| 28  | 29  | 30                   |     |     |     |     |
|     | 製パン技術<br>教育事業部<br>主催研究会   |                      | ☆   | ☆   | ☆   | ☆   |

# Pain 5号

令和8年4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。