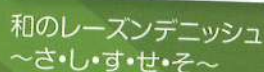


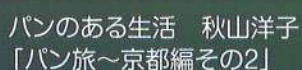
(一社)日本パン技術研究所の製パン情報誌
～パンを作る人、パンを楽しむ人のための情報誌～
www.jibt.com

第73卷8号
August.2026



第18回発酵種アドバンスコース受講生募集のお知らせ

●ベーカリー製品の新たな官能評価の取り組み



韓国における国産製パン用小麦の
自給への取り組みへ前編



JIB はみだし授業

韓国における国産製パン用小麦の自給への取り組み 〈前編〉

～韓国の低い小麦自給率と国産品種の開発～

4

JIB イベント

第18回発酵種アドバンスコース受講生募集のお知らせ

9



ベーカリー製品の新たな官能評価の取り組み

10

パンのある生活 No.30

「パン旅～京都編その2」

14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.136

16



ドイツからのパンだより (137)

18

日本の元気なパン屋さん

たま木亭

21



原料メーカーから提案するパン・菓子製品

日清製粉(株)

24

第34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大賞が決定

26

通学なら さまざまなキャリア・スキルのベイカーニーズに 対応したコースが選べます!

日本パン技術研究所の各種教育コースのご利用をご検討ください!!

～ベーシックコース～

本科100日コース

製パン理論、原材料知識、基本と応用の製パン技術を約3ヶ月かけて習得するコース
1級技能士学科試験も実施します

基礎コース

(5日間) 初級の製パン技術を短期間で習得できる入門コース

～アドバンスコース～

リテイル

(月に約1日×10回) 1年かけてリテイルベーカー必須の実技と理論を習得するコース

発酵種

(5日間) 発酵種の基礎から応用までを学び、高品質化と合理化を追求するコース

冷凍技術

(5日間) 各種冷凍製法の特徴を知り、さまざまな利用技術を習得するコース

詳細・お問い合わせは

TEL : 03-3689-7571

E-mail : office@jibt.com



韓国における国産製パン用小麦の 自給への取り組み〈前編〉

～韓国の低い小麦自給率と国産品種の開発～

朴 種範 Park, Jong Beom (박 중범)

東京製菓学校の洋菓子本科、日本パン技術研究所の製パン技術教育コース(本科100日)212期を卒業。同研究所の教育部スタッフとして勤務後、2020年に韓国へ帰国。現在、韓国の製パン業界で経験を積みながら、妻と一緒にネット販売ベーカリー「Rousmiltine」を運営中。

はじめに：米消費国における小麦消費の増大と食料自給率への懸念

韓国の農業政策および食料安定供給戦略は、歴史的に主食である米の自給自足が最優先事項として設定されてきた。しかし、21世紀に入り、国民の食生活の急激な欧米化と食文化の多角化が進んだことで、穀物消費の構造は根本から変わりつつある。「東洋は米、西洋は小麦」という穀物の基本公式は崩れ、消費される穀物は多様化しているのである。

韓国の小麦消費量は着実に増加している一方で、国産小麦の生産量および自給率は低下の一途をたどっている。生産量と自給率が低い理由は、かつてのように消費量が少ないからでも、国産小麦の需要がないからでもない。韓国の消費者が求める「品質」を備えた小麦を、これまで生産できていなかったことに本質的な問題がある。

本文

1. 国内における小麦生産量と品質が低迷していた理由

1-1. 韓国農業の主力である水田土壌と小麦栽培の不調和

国内の小麦生産量が低い根本的な原因は、小麦栽培に不向きな環境的制約に端を発する。小麦生産に最も適した土壌はpH 6.5前後であり、概ねpH 6.0から8.0の間で良好に生育する。

韓国の小麦栽培は、通常、主力である稲作後の冬期を利用した二毛作の形で行われてきた。しかし、稲作終了後に畑状態に転換された土壌は、一般的にpH 5.5以下の強酸性を呈することとなる。酸性土壌では、活性化したアルミニウム(Al)や鉄(Fe)成分が土壌中のリン酸と結合し、植物が吸収できない強固な「不溶態」として固定されてしまう。リン酸は植物のエネルギー源であるATP形成の中核要素であり、土壌中のリン酸が不溶性結合を起こすと、植物はあたかも電気が遮断された工場のように成長活動が停止し、光合成や呼吸、タンパク質合成のすべてに支障をきたす。したがって、二毛作の前に石灰を散布してpHを6.0以上に矯正する作業は、養分吸収のための最も必須な先行段階

である。しかし、散布後に効果が現れるまで2～4週間を要するため、ともすれば小麦の播種時期を逸してしまうケースも多かった。

また、タンパク質形成のために窒素肥料を使用するほど土壌は再び酸性へと傾くため、継続的な管理が必要となる。しかし、石灰自体の価格よりも、高密度で重量のある石灰を土壌全体に混和させるには多大な労働力と費用を要する。労働力が減少の一途をたどる農家において、これが小麦栽培のハードルを高くする要因となった。

土壌中の有機物含有量(2.5～3.0%推奨)もまた、高品質な小麦生産における核心的な指標である。有機物は土壌の保水力を高めて乾期には作物のストレスを軽減し、雨期には土壌を「粒団化(ブドウの房のように固まること)」させて排水を円滑にする。また、硝酸、リン酸、硫酸などタンパク質合成に不可欠なカチオン(陽イオン)成分を保持し、緩やかに供給する「天然の肥料」の役割を果たす。有機物が不足した土壌では、これら



写真1 石灰散布(機械)



写真2 粒団化(写真左の状態)



第18回発酵種アドバンスコース 受講生募集開始!!

2026年10月19日(月)～23日(金)の5日間

目的

発酵種の基礎から応用まで(種起こし・維持管理・発酵条件の違いによる品質変化等)を、科学的に把握すると共に、発酵種を利用した製パン技術を習得し、発酵種の利用による高品質化と合理化を追求します。

受講対象者

製パン技術教育コース卒業生や各種コース修了生、および同等レベルの製パン技術や経験を体得している方で、より高度な技術習得を目指したい方(細かくは問いません。ご心配な方はお電話ください)。

コース内容と履修アイテム

※製品アイテムについては一部変更する場合があります。

1日目 (10月19日(月))

- 「21世紀の製パン技術と発酵種」●「世界の発酵種」
- 「発酵種の科学」
- 「ルヴァン、パネトーネ中種などの仕込み」
- 「発酵種の起こし方とスターターの維持管理」

(日本パン技術研究所 原田昌博)
(オリエンタル酵母工業(株) 松尾脩平氏)
(日本パン技術研究所 山本剛史)
(日本パン技術研究所 原田昌博)

2日目 (10月20日(火))

- 「多様な発酵種の特徴を活かしたパン作り」

ルヴァン・パンオルヴァン、リエビトマードレ・パネトーネ、酒種・酒種あんパンなど

(日本パン技術研究所 山本剛史、安藤慎一)

3日目 (10月21日(水))

- 「欧州の伝統的な発酵種利用によるパン作り」

ホップス種・イギリスパン、小麦粉サワー種・パニョッタ
ライ麦粉サワー種・バイエルンブロード、老麺生地や中種生地使用製品
菓子1アイテム

(元紀ノ国屋フードセンター 小田嶋恭之助氏、日本パン技術研究所 佐藤 淳)

- 「発酵種培養条件が品質に及ぼす影響(前半)」

(日本パン技術研究所 原田昌博)

4日目 (10月22日(木))

- 「美味しさと合理性を追求したサワー種製パン」

(品質アップのためのサワー種の利用)

短時間発酵製品への利用・プリオッシュブレッド、シミッツ

中種法製品への利用・デュラム小麦食パン

オーバナイト発酵生地の仕込み

(日本パン技術研究所 原田昌博)

- 「発酵種培養条件が品質に及ぼす影響(後半)」

(日本パン技術研究所 原田昌博)

5日目 (10月23日(金))

- 「美味しさと合理性を追求したサワー種製パン」

(合理化のためのサワー種の利用)

少量ルヴァン製法(中温度帯発酵法):パントラディション、バンドロデヴ、

カンパーニュ、パンオエポートル(湯種併用)

ホイロ工程冷蔵法:トルタデオチェンタ 折り込み製品:全粒粉100クロワッサン

- 「サワー種のリフレッシュ、保管方法」(デモ)

- 「発酵種(サワー種)製パンにおける小麦粉の重要性」

(日本パン技術研究所 原田昌博)



※授業は9:00開始～17:00終了予定となります(火～木曜日は授業の工程により少し遅くなる場合があります)。

●第18回発酵種アドバンスコース

開催日程	2026年10月19日(月)～23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	36名
受 講 料	会員企業・JIB WEBメンバー所属の方は121,000円、そうでない方は132,000円(いずれも消費税10%込み)
問い合わせ先	電話 03-3689-7571(平日9時～12時、13時～17時) FAX 03-3689-7574 ※講習の内容に関するお問い合わせは 03-3689-4701 原田まで
申込み方 法	日本パン技術研究所ホームページ内の「各種コース申込」より、発酵種アドバンスコースを選択してお申し込みください。www.jibt.com ※コース詳細はQRコードからご確認ください。



ベーカリー製品の 新たな官能評価の取り組み

三菱商事ライフサイエンス株式会社
パン資材事業部研究開発グループ 森田 亜紀

1 はじめに：三菱商事ライフサイエンス株式会社の歩みとパン資材事業部の役割

三菱商事ライフサイエンス株式会社は、2019年4月1日の発足以来、ライフサイエンス分野における新たな価値創出に取り組みつつ、食品・健康・化粧品素材を手がけるメーカーとして事業を展開してきました。弊社は、キリン協和フーズ、三菱商事フードテック、興人ライフサイエンスの三社を源流とし、日本の食品素材産業を牽引してきた事業基盤を継承しています。この統合により、協和発酵工業や武田薬品工業、興人の食品事業、さらにはメルシヤンの加工用酒類事業といった多岐にわたる専門知見と伝統が、一つの組織のもとに融合されました。長年培ってきた発酵技術、微生物制御技術、酵素利用技術などのバイオテクノロジーの中核技術を統合し、現代の食のニーズに応じた提案を行っています。

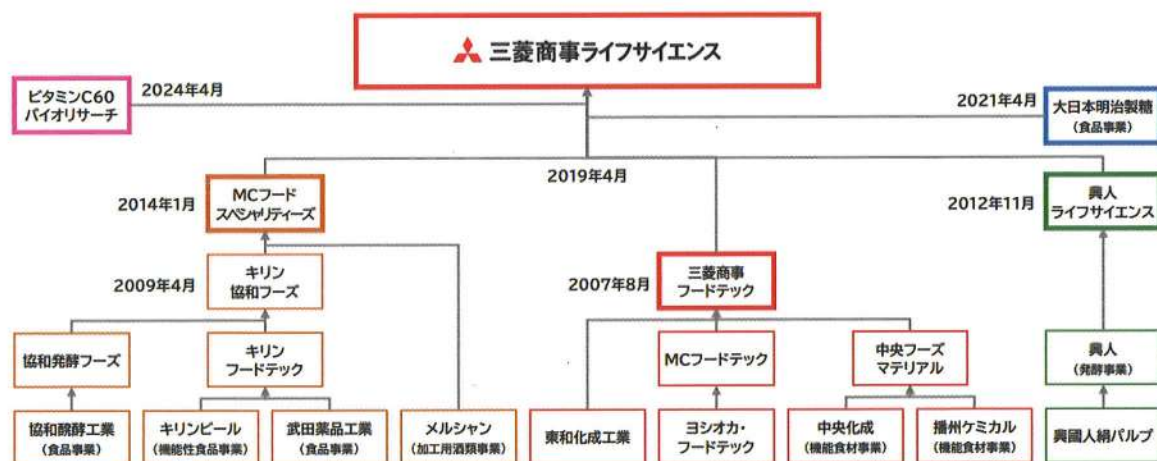
パン資材事業部は、製菓・製パン業界に対する「トータルサプライヤー」として、お客様の製品価値を支える役割を担っています。パン作りの根幹を成すイーストをはじめ、製品に奥行きのある風味を付与する発酵風味料、さらには食感改良や日持ち向上を実現する品質改良剤など、多様な製品群を取り扱っています。同事業部の強みは、単なる素材供給にとどまらず、研究開発グループが中心となり、最新の科

学的知見に基づいたソリューション提案が可能な点にあります。乳酸菌や酵母を活用した新規素材の創出、最適な酵素の組み合わせによる品質向上、さらに官能評価技術と機器分析を組み合わせた品質解析を実施しています。これらの一連のプロセスを自社内で完結し、製造現場への技術支援や展示会を通じた情報発信まで一貫して行う体制は、同事業部の大きな強みとなっています。

2 ベーカリー製品開発における官能評価の重要性と実施の目的

ベーカリー製品の開発において、官能評価は「科学的分析手法」として極めて重要な役割を担っています。三菱商事ライフサイエンスにおいては、品質管理と製品開発の両面で官能評価を活用しています。品質管理の観点では、原料のわずかな振れや変更による品質確認、製造工程の最適化、賞味期限設定などにおいて製品間の差異を検出し、製品品質の安定性を確保するために不可欠です。一方、製品開発においては、外観、香り、味、食感の多次元要素を定量的に可視化し、開発コンセプトとの整合性を検証するための重要なツールとして機能します。

弊社の官能評価は、専門的訓練を受けた「分析型パネル」による定量的記述分析（QDA）に準じ



三菱商事ライフサイエンス株式会社の沿革



2階がカテ

おしゃれな古民家

桜あんこ*季節限定*
発酵バター*の塩パン



中いは白あん
生地にも白あんが
入ってる



ショウワンドーを
お持ち帰り



系列店のスタン
ドおみやげ
のグラハ
ンゼリ

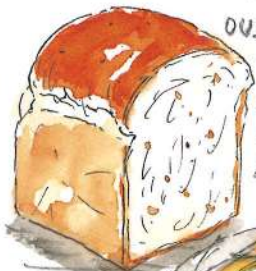
店内で販売
しているト
ートバッグ



予約席の表示に
使われている
イラスト



現在は塩パン
サドル
有塩
バター

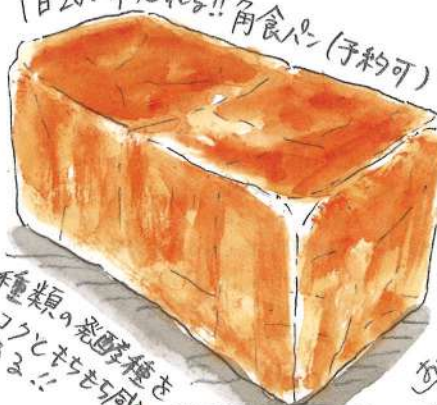


OUIの山食
牛乳100%仕込み
バターもたっぷり!!
しっとり
食べやすい



バゲット生地
サーモンのタルタル

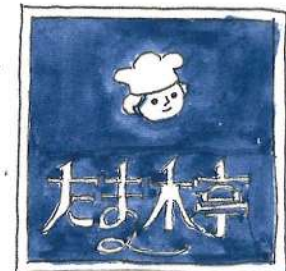
1日200本売れる!! 角食パン (予約可)



カナダ「マントハ」
小麦の一本換
えを使用。
口溶けが
良く何に
でも合う味



おー家族
2個まで
マントハ
(直焼き)



4種類の発酵種を
使いこくちもちもち
がある!!

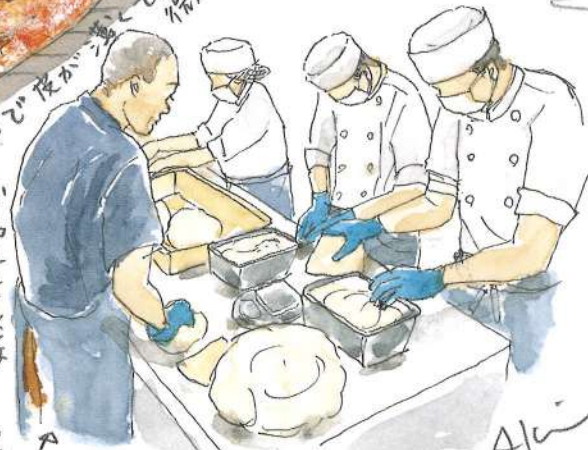


クロワッサン生地
の上にロゼット生地
をのせている



おー家族様まで
共同開発に
田清製粉と使用したスライバゲット!!
スライバゲット

6,000個のパンを支える
たま木亭の厨房風景!!



黄色い内相で夜が
お弟子さんに
たえ方を伝えたい
という



引きが強い生地
がおいしい!!



丹丹フラント
フラント生地が
おいしい!!
丹波産
黒豆と
あんこ
クリーム
をサント

パンを“もっと”楽しむ、vol.136

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ト等、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。

「アフタヌーンティー」を巡る旅 2026 TOKYO, PARIS, LONDON 編

ア フタヌーンティーは、19世紀半ばのイギリスで生まれ、上流階級の女性たちの間で社交の習慣として広まりました。当時の男性には、会員制クラブやコーヒーハウスで政治やビジネスについて語り合ったり、乗馬や狩猟を楽しんだりする社交の場がありました。一方、女性たちにとって、自宅の応接間で催されるアフタヌーンティーは、友人との語らいを楽しむ大切な時間でした。

アフタヌーンティーとともに親しまれてきた「ティーサンドイッチ」については、この連載でもたびたびご紹介してきました。それに対し、「クラブハウスサンドイッチ」は19世紀後半にアメリカで誕生し、20世紀初頭にはイギリスにも広まったとされています。同じサンドイッチでも、それぞれ異なる社交文化の中から生まれたと思うと興味深いものです。

近年、「ムン活」という言葉もすっかり定着しました。ジェンダーレスが重視される時代になっても、ティールームやホテルを訪れると、やはり女性の姿が多いことに気づきます。コロナ禍を経て、人とゆっくり向き合い、同じ時間を過ごせることの喜びを、多くの人が改めて感じるようになったのではないのでしょうか。少しだけおしゃれをして、美しいティースタンドを囲みながら語らう時間は、アフタヌーンティーならではの魅力だと感じています。

そんな魅力と同時に“上流階級の文化”であることをお会計の時に実感(!)した、東京、ロンドン、パリの三都市でのアフタヌーンティーについて、サンドイッチとスコーンに注目してレポートします。

TOKYO / 5月某日

「Blue Box Café by Natsuko Shoji」

15,730円(税・サ込)

(写真①、②、③)

2025年の夏に銀座ティファニーの4階にオープン。「アジアのベストレストラン50」2022年版の「アジアの最優秀女性シェフ賞」と「アジアのベスト・パティシエ賞」をW受賞した、庄司 夏子シェフがメニューを監修している。ちなみにNYの「ブルーボックスカフェ」もミシュラン星付きシェフが監修しており、ティファニーのブランド力だけではなく、食に向き合っていることがわかる。季節ごとにテーマ、メニューが変わるが、キューカンバーサンドは定番品(メニュー名は「ハンドクラフトド キュウリのサンドイッチ」)。パンを丸く抜き、とびきり薄くスライスしたきゅうりとキャビアを美しくあしらっており、目を引く。

もうひとつのサンドイッチはスモークサーモンとアボカドのムースと芽キャベツ。ミニサイズのブリオッシュリヨネーズ(メニュー名は「ソーセージのブリオッシュ包み」)には、トマトとチーズのムースをトッピング。ひとつひとつにフレンチのシェフならではのこだわりが感じられる。

PARIS / 5月某日

「Le Dali (Le Meurice)」

95ユーロ(約18,000円(¥186/€))(写真・上、④、⑤、⑥)

パリ最古のホテルともされ、5つ星を超えた最高級のバラス称号を持つ「ル・ムーリス」。レストラン「ル・ダリ」でのお目当てはセドリック・グロレのパティスリー! Instagramのフォロワー数は1,400万人を超え、スターシェフの代表的なスイーツが、並ばずに、落ち着いた空間でいただけるのが魅力。

果実を模したスイーツがのせられた、オリジナルのスタンドはこれだけでアート作品のよう(写真・上タイトル部)。ティーサンドイッチではなく、フランスらしいサンドイッチは、フレッシュトリュフ、オマール、キャビア等の高級食材がふんだんに使われ、シャンパンを飲みたくなるおいしさ。マドレーヌやクグロフが型ごと提供されるのもフランスならではの。



ドイツからのパンだより (137)

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。

パンの王と女王が決定しました

前号にも書きましたが、5月5日はドイツにおける「ドイツパンの日」でした。西ドイツパン職人組合もエッセンの歩行者天国で「ドイツパンの日」を祝いましたが、そこにはノルトライン＝ヴェストファーレン州の農業大臣やエッセン市長とともに、50人のパン職人と、同組合の新任「パンの王・女王」が参加しました。

このイベントの中心となったのは、地域のパン展示会、一般公開のパン審査会などでしたが、通りかかった人々には感謝のしるしとしてパンがプレゼントされました。その数は推定4,000個に上ったとのことでした。

イベントで特に注目を集めたのは、新「パンの女王」Tatjana Krechelさんと新「パンの王」Leon Kirchnerさんの戴冠式でした。両者は今後3年間、ライン・ヴェストファーレン地方のパン職人業界を代表し、イベントや公式行事などを通して、パンの多様性、品質、重要性を発信していくことになります。

同州のGorßen 農業大臣は、パン職人業界の重要性を広く知らしめるこうした取り組みに対し、西ドイツパン職人組合に感謝の意を表しました。同時に、州政府としては食品職人業界を積極的に支援し、地元産原材料の使用を促進し、地域の付加価値チェーンを強化することを重視しているとも強調しました。また、州政府は、パン職人が自らの本業、すなわち職人技と高品質な食品の製造に集中できるよう、官僚的な負担の軽減にも取り組んでいます。

州職人組合のHinkelmann 会長もまた、「『ドイツパンの日』は、我々にとってパンの多様性と重要性に焦点を当てる絶好の機会です。パンは、職人技、品質、そして地域のアイデンティティを象徴しています。パンは人々の毎日の生活に寄り添い、同時に、私たちのパン職人業界がいかに多様で、創造的であり、高い能力を備えているかを示しているのです」と述べました。

ワインなどでは以前から女王や王女が選ばれていましたが、こちらの場合は男女を同等に扱うとして、「パンの王」も任命されています。ライン・ヴェストファーレン地方にも地域独特のパンがありますので、パン職人の技術とともにそうしたパン文化や伝統も受け継がれていくとよいですね。



© Bäckerinnungsverband WEST, Germany.

ジャムの定義

6月14日から、マーマレードは再び「マーマレード」と呼べるようになりました。これまでのEU法では、柑橘類から作られた製品のみを「マーマレード」と呼ぶことが認められており、それ以外はすべて「コンフィチュール」と表示しなければなりませんでした。

この規則は、伝統的にマーマレードを柑橘類のみから製造してきた英国のEUとの交渉により定められました。欧州経済共同体への加盟に際し、英国は柑橘類から作られたマーマレードのみがその名称を使用できることを要求し、これを認めさせたのでした。

ブレグジット(イギリスのEU脱退)に向けた準備が進められていた2017年、現在ザールラント州財務大臣であり、当時の欧州議会議員だったヤーコプ・フォン・ヴァイツゼッカー氏は、英国のEU離脱後、マーマレードを再び「マーマレード」と呼べるようにすべきだと提案しました。「マーマレードを再びマーマレードと呼べるようにすることは、多くのEU市民にとって、ブレグジットの苦い後味を少しでも和らげる助けになるだろう」と、ヴァイツゼッカー氏は、EU委員会への書面質問の中で皮肉を交えて記したそうです。ようやくこの提案が現実のものとなりました。

少しわかりにくいかもしれませんが、ドイツ語のMarmeladeは、イギリスと違いジャム一般を指す言葉で、柑橘に限定されたものではありません。上記の規則があった期間はMarmeladeを柑橘のものに使い、その他のフルーツジャムには同意義語のKonfitüreやFruchtaufstrich(フルーツプレッド)を使用していました。ちなみに果実の含有量が多いものにはextraがつきます(例: Himbeer-Konfitüre extra、ラズベリーを全体の45%以上含むジャム)。



撮影: 森本智子

日本の元気な パン屋さん

取材：西島ゆかり



たま木亭の入り口。午前8時半にすでにこの行列。人気ぶりがうかがえる



たま木亭のシンボル。ロゴの看板

一口食べてシンプルにおいしいと感じられる、
そんなパンを作りたい

たま木亭

ひとつひとつのパンに思いを込め、わざわざパンを買い求めに来て頂いているお客様に、そのパン自身を持っている魅力を最高の状態で伝えたい。期待して来店されるお客様に対して、それ以上に感動してもらいたい。—たま木亭ホームページ、「たま木亭の理念」より—

たま木亭が誕生するまで

〈たま木亭〉は、京都府宇治市にある人気店だ。今年2月に創業から25周年を迎えた。1日平均600人の客が訪れて6,000個のパンが売れるという。店主の玉木潤さんのつくるパンは、他にはない唯一無二のオリジナリティーがあり、多くの人を魅了し続けている。人々を引きつける魅力の秘密に迫るべく、玉木さんにお話を伺った。

玉木さんの実家は、同じく宇治市にあるパン屋さん〈ベーカリータマキ（現店名モグモグベーカリー）〉。世界的に有名な平等院や宇治上神社といった文化遺産がすぐ近くにある環境で育った。幼い頃、実家がパン屋だったことについてどう思っていたか尋ねたところ、「特に何も思っていなかった。父親がパン屋だった、というだけ」と、玉木さん。茶間屋が多くある宇治橋通り商店街の一角にあったお店は、お茶を使ったパンを軸に商品展開していたようだ。

「（学生の頃は）だらしなかったから、担任に言われて親父の店を手伝うてた」という玉木さんだが、中学生の頃から、朝5時から8時頃まで店を手伝い、ドーナツを揚げてから学校に行っていたそう。高校卒業間近の頃に、食通だったという姉が買ってきてくれた“ドン

クのフランスパン”を食べて衝撃を受けた。

「同じフランスパンでも親父のパンと全然味が違う」

それが後に〈ドンク〉に勤務するきっかけとなり、また、玉木さんがライフワークとして、追いつけ続けるフランスパンとの出会いとなった。

高校から京都製菓技術専門学校に進学し、卒業後は1年ほど家業の手伝いをしていた。父の勧めで日本パン技術研究所の100日コース123期に入所（1989年1月入所4月卒業）。「親父に雁瀬大二郎のとこに行っておいでって言われて」と、玉木さん。父は雁瀬先生のファンだったそう。その頃、玉木さんはまだ21歳。周りの同期生は年上ばかり。そんな中で、当時、助手として授業の補佐をしていた山本剛史講師がモチベーションを上げてくれたという。同じ関西出身、実家がパン屋という共通点を持つ二人。「山本先生にはお世話になった。パン学校が休みの日はいつもどこかに連れてっててくれて、一緒にパンもつくらせてもらた。試作とか見て面白かったし、なんかすごい頑張ってた。先生がやる気を出させてくれた。すごい影響を受けてる」

卒業後は、〈京都センチュリーホテル〉に勤務したことがきっかけで、〈ムッシュ・f製パン技術訓練塾〉に入り、〈デイジイ〉の倉田博和氏や〈ブーランジェリーパリゴ〉の安倍竜三氏とともに切磋琢磨して一緒に学んだ。現在も



店内は流線形で、入り口から壁に沿ってパンを選び、1周まわると最後にレジがある



すでに多くの食パンが焼き上がり、予約客を待っている



厨房内での取材の様子。玉木さん（手前）とスタッフの皆さんが手際よく、スピーディに作業をしている

売り場から厨房内がよく見える

第34回 カリフォルニア・レーズン ベーকার新製品開発コンテスト大賞が決定



カリフォルニア・レーズン協会では、6月13日(土)、「第34回 カリフォルニア・レーズン ベーকার新製品開発コンテスト」を開催し、ホールセール商品部門では株式会社YKベーキングカンパニー「和のレーズンデニッシュ〜さ・し・す・せ・そ〜」、リテイル商品部門では有限会社クロワッサン「Noir Cafe Raisins〜レーズンと珈琲の余韻〜」がそれぞれ栄えある大賞を受賞しました。

本コンテストは今年で34回目を迎え、「ホールセール商品部門」「リテイル商品部門」「製パン関連企業部門」の3部門で実施されます。全国から110の応募作品が寄せられ、その中から選ばれた13作品が最終審査に進出し、優秀作品5品が決定しました。

当日は、来日したカリフォルニア・レーズン協会代表ジェフ・スマートニー氏、一般社団法人日本パン技術研究所 山本剛史講師をはじめとする6名の審査による試食審査を実施し、各部門の受賞作品を決定。さらに、今年はパンを愛する生活者の視点から、モデル・女優としてご活躍で、大のパン好きとして知られる大野いとさんをゲスト審査員としてお迎えし、「ゲスト審査員賞」も選定しました。

*受賞作品のレシピは本誌9号以降でご紹介いたします。



入賞したファイナリストの皆さんと審査員



和のレーズンデニッシュ〜さ・し・す・せ・そ〜



Noir Cafe Raisins〜レーズンと珈琲の余韻〜

〈ホールセール商品部門〉

生産工場でライン生産し、食品スーパー、コンビニエンスストア、ショッピングセンター、フランチャイズチェーンなどの店舗へ卸販売される商品



大賞

佐藤 月観 氏 (株式会社YKベーキングカンパニー)

作品名 和のレーズンデニッシュ〜さ・し・す・せ・そ〜

〈和とカリフォルニアとの融合〉をテーマとし、日本の調味料「さ・し・す・せ・そ」を駆使し今までにない甘じょっぱさや香りを楽しんでいただけた一品にしました。見た目は日本の国花である「菊」に見立て、花が咲いている様子を再現しました。



金賞



小貝 晃弘 氏 (フジパン株式会社 横浜工場)

作品名 Raisin Cake Danish

レーズンを対粉100%たっぷりのレーズンケーキ生地をデニッシュ生地に包んで焼き上げました。「メープル×オレンジピール×チョコチップ」3つの素材にレーズンを組み合わせ、メープルのコク深い甘み×オレンジピールの爽やかさ×チョコチップの濃厚な甘さが食べた時の味の一体感と、レーズンの甘みを最大限に際立たせています。



8

August 2026

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
★	★	★	★	★	★	1
2	3	4	5	6	7	8
	製パン技術教育コース (本科100日)234期 ・卒業研究発表会(8月3日) ・卒業式(8月4日)			入所 体験会	第23回 HACCPセミナー	
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	夏期特別講習会 「日本のリテイルベーカリーを 牽引した店主の職人芸」				



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。

9

September 2026

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
★	★	1	2	3	4	5
6	7	製パン技術教育コース (本科100日) 235期入所式		10	11	12
		第8回リテイル アドバンスコース④				
13	14	15	16	17	18	19
		製パン技術教育事業部主催研究会 演題:「高食物繊維小麦粉」が持つ可能性について 演者:日清製粉株 村上浩二氏				
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	★	★	★
	第54回製パン技術基礎コース					

Pain 8号

令和8年7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。