(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

Pain 雑誌「パン」

10号
第73巻10号
October.2026

韓国における国産製パン用小麦の自給への取り組み〈後編〉

～韓国政府による国産小麦自給への取り組みと現状～



Raisin Cake Danish

●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 233期生
●リテイルベーカリーの新しい風 第38回



Raisins Butter Cake

Pain 雑誌「パン」
第73巻 10号 October. 2026



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〈後編〉
～韓国政府による国産小麦自給への取り組みと現状～ …… 4

JIB イベント
10月研究会のお知らせ …… 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 233期生 …… 10

リテイルベーカリーの新しい風
第38回「地元の人に愛されるベーカリーに」 …… 12



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイディア vol.138 …… 16

ドイツからのパンだより（139） …… 18

日本の元気なパン屋さん
ブーランジェリー エルポール …… 21



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
ケンコーマヨネーズ㈱ …… 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2026～ …… 26

韓国における国産製パン用小麦の自給への取り組み〈後編〉

～韓国政府による国産小麦自給への取り組みと現状～

朴 種範　Park, Jong Beom (박 종범)
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

前号（Pain2026年8号・前編）の内容に続き、韓国における国産小麦の自給への取り組みについて述べてみたいと思う。前号の内容を一言でいうと「韓国に必要な良質な品種を育種する」ということになるだろう。そして、本稿で展開する内容を一言で表現するならば「健やかに育て上げ、持続可能となるようなシステムを構築する」である。

韓国政府は小麦品種の育種と並行して、農家や国産小麦を使用する事業者に対し、高額の支援金を付与することで栽培と購買の両方を奨励している。良質な品種を適切に育て上げれば買い手が現れ、良質な品質で着実に競争力を備えれば、持続的な消費へとつながる。その結果として、国産小麦の自給率が上昇することになるのだ。

では、なぜ韓国政府は先頭に立って国産小麦の自給率向上に取り組んでいるのか。政府はどのような努力が可能であり、またこれまで何を行ってきたのか。そして、現在の韓国の小麦市場はどのような姿なのか。前編に続く本稿・後編にて、順を追ってお話ししていきたい。

本文

1．国産小麦自給の取り組みにおける必要性

1－1．米消費国の小麦消費量増加と食料自給率への懸念

米の消費量は、毎年、過去最低を更新し続けている一方で、小麦を主原料とするパン、麺類、菓子類の消費は、主食に近い比重を占めるようになった。こうした消費パターンの変化に追従できなかった国内の農業政策は「米の過剰生産」と「小麦の極端な海外依存」という二重構造を固定化させ、これが国家の食料安全保障における深刻な脆弱性を生む要因となった。

表1　[2008年～2025年] 韓国における「米」と「小麦」の消費量の変化、および小麦の国内自給率

年度	1人当たりの米消費量（kg）	1人当たりの小麦消費量（kg）	国内小麦自給率（%）
2008	75.8	30.3	0.3
2010	72.8	31.7	0.8
2012	69.8	31.2	0.9
2014	65.1	31.6	1.1
2016	61.9	33.2	1.8
2018	61.0	32.4	1.2
2020	57.7	33.0	0.8
2022	56.7	35.1	1.3
2023	56.4	33.3	1.8
2024	55.8	34.0（推定）	2.0（推定）

1－2．食料自給率の低下が消費者物価に及ぼす影響

2008年の食料危機（世界食料価格危機）から2022年のロシア・ウクライナ戦争に至るまで、国際穀物市場の変動は、韓国の消費者物価に、即座に、か

表2　国際小麦価格の急騰事案と韓国経済への影響

時期	CBOT小麦最高値（USd/BU）	事案	国内小麦粉価格変動	主要加工食品値上げ率	CPI寄与度
2008年 食料危機	1,200	金融危機 / 為替急騰	+25%以上	ラーメン（15%），パン（20%）	+0.25%p
2012年 作柄不振	940	米国・ロシアの干ばつ	12%	菓子類の値上げ	+0.15%p
2022年 露・ウ戦争	1,350	サプライチェーン断絶 / エネルギーショック	+35%以上	ラーメン（7～11%），パン（10%+）	+0.33%p
2026年2月	635	高金利 / 為替不安の持続	下落後、保合い	価格下落は微々たるもの	維持

2026年10月14日(水)研究会のご案内

『食品安全情報とのつき合い方を考える』
～食品添加物、遺伝子組換え等への不安解消のために～

日時 2026年10月14日(水曜日)
14:00～16:00

場所 パン科学会館6階講義室
東京都江戸川区西葛西6－19－6

演題 『食品安全情報とのつき合い方を考える』
～食品添加物、遺伝子組換え等への不安解消のために～

- 食品添加物、遺伝子組換え食品、トランス脂肪酸等のリスクの科学的な実態
- なぜ、多くの人が科学的根拠のない情報を信じ不安をかき立てられているのか
- 不適切な情報の見破り方、適切な情報をどこで入手するか
- 消費者とのコミュニケーションのヒント

(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 科学ジャーナリスト
松永 和紀(まつなが わき)氏

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。

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8冊セット（22,000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
『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
→ 8冊セット 22,000円

『ジェフリー ハメルマン氏によるアルチザンブレッド』(アウトレット2,500円のみ)

※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・お問い合せは（株）Ｊ・Ｉ・Ｂまで
TEL：03-3689-7884　FAX：03-3689-7574　E-mail：books@jibt.com



メゾンクロス学芸大学店外観

リテイルベーカリーの新しい風


店内


黒須貴仁シェフ

第38回　「地元の人に愛されるベーカリーに」

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「地元の人に愛されるベーカリーに」と題して「MAISON KUROSU（メゾンクロス）」の黒須貴仁オーナーシェフをご紹介します。2021年に東京、世田谷区用賀に出店。以来、地域の人々に愛されています。2025年には学芸大学店を出店、メゾンクロスファンを増大させています。身体にやさしい商品で地域に貢献したいと燃える黒須シェフに本音を伺いました。

MAISON KUROSU（メゾンクロス）

学芸大学にオシャレなベーカリーが出現

東横線の学芸大学駅から高架沿いを歩くこと5分。落ち着いた雰囲気が漂う一角に「メゾンクロス」がオープンしたのは2025年10月のことだ。それから1年弱、ハイセンスでおいしいパンが買えるベーカリーとして親しまれている。栃木の「ペニーレイン」と、東京の「ジョエル・ロブション」で修業した黒須シェフが2号店としてオープンした。店前のテラスには、大きなアンティークのテーブルが置かれ、イートインスペースとなっている。

巨大な提灯がアクセントとなる店内はすっきりとオシャレ。和のテイストが落ち着きと居心地の良さをプラスしている。奥には椅子とテーブルを置き、イートインスペースとしている。平台には自慢のフォカッチャ、食事パンや菓子パン、サンドイッチなど約60種類が並ぶ。

料理のようなフォカッチャ

この店を訪れる客層は幅広い。オシャレなマダム風からバギーカーを引いた母親、地元のシニア層、そして男性客も多い。どの人も食にこだわりを持っていそうだ。

そんな彼らの目に飛び込んでくるのは、平台の半分のスペースを陣取る色とりどりのフォカッチャだ。直径12センチのフォカッチャは、お客様を楽しく迷わせる。「海老グラタン」510円（以下、税込表記）、大きな舞茸がのった、すだちでさっぱりと食べられる「舞茸のフォカッチャ」490円、奥深い味わいの「きのこクリーム」500円、「ほたるいかと青さのレモンクリーム」530円など、その数12種類。


色とりどりのフォカッチャが目を引く


テラス席もあるメゾンクロス学芸大学店


自慢の商品60種が並ぶ


大きな提灯が和モダンのイメージ



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイディア

vol.138

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。

「サンドイッチ」を巡る旅 2026
ロンドンでベーグルを食べる！～前編～

おいしいベーグルといえば、NYのものだと思っていました。定番はサーモンとクリームチーズ。ところが、ロンドンにとびきりおいしいベーグル店があるというのです。クリームチーズは使わず、メインは「ソルトビーフ」だと言います。これは、食べに行かなくては！と弾丸ロンドン旅を決めました。

ロンドン東部のブリックレーン（Brick Lane）は300年も前から、多くの移民を受け入れ、同時に様々な文化が混じり合い、発展した庶民的な街です。

一番の人気店は1974年創業の「BEIGEL BAKE」（写真①②③④）。なんと、24時間営業です。こちらでは、ベーグル（英：bagel）をイディッシュ語に由来する「beigel」と表記します。店内の列に並んでみると、ほぼ全員が「ソルトビーフのベーグルサンド（写真②③：約¥1,450（£6.9/個））」を注文しています。ソルトビーフとは、塩漬けした牛肉をやわらかく煮込んだものです。これを分厚く切って、イングリッシュマスタードをかけてから、ガーキン（きゅうりのピクルス）とはさんだだけ。圧倒的な肉サンドです。食べてみて驚いたのは、実はガーキンの存在感です。カリッとした食感や酸味が、肉らしさを一層引き立て、全体を引き締めます。名脇役としての必然を感じます。イングリッシュマスタードの刺激的な辛味も特徴的です。NYや東京ではあまり見かけないスタイルですが、ロンドンでは一番の定番の組み合わせ。ロンドンの胃袋といわれるバラマーケット（Borough Market）では、お肉屋さんのテイクアウトコーナー（タイトル写真：こちらは約¥2,000（£9.5/個）！）でも大人気でした。

19世紀末、ポーランドをはじめ東欧から多くのユダヤ系移民が移り住んだこの地域では、豚肉を食べないユダヤ教の食文化の中で牛肉が用いられてきました。一方、英国にもローストビーフに象徴される牛肉文化があり、受け入れられやすい土壌がありました。ソルトビーフのしっかりとした塩味は、もともと肉を長く保存するための塩蔵に由来します。19世紀末以降、東欧系ユダヤ人移民が多く暮らしたこの地域には衣料・縫製などに従事する労働者も多く、ベーグルや塩漬け肉のような、手軽に食べられ、しっかりした味と食べ応えのある食品が日常食として定着していったようです。

クリームチーズやバターを使わないのは、肉と乳製品を一緒に食べないユダヤ教の食の戒律があるためです。NYのベーグルサンドの定番、サーモンとクリームチーズの組み合わせも、単においしいからではなく、魚は肉とは別に扱われ、乳製品と組み合わせることができるという食文化を背景に生まれたものです。NYもロンドンも、定番の組み合わせには、ユダヤの食文化が深く関わっていることを実感することができました。

帰国後は、早速ソルトビーフ作りからチャレンジしてみました。調理自体は難しくはありませんが、牛肉なので材料費も高く、漬け込みにも加熱にも時間がかかります。日本のベーカリーで一から作るのは、現実的ではなさそうです。

市販のパストラミビーフを使ってもよいのですが、現地で食べた厚切り肉の食感が忘れられず、薄切りでは物足りません。そこで試してみたのが、厚切りベーコンでの代用です。むっちりとしたベーグルと肉厚のベーコンは、どちらも噛み応え抜群で、やみつきになるバランスです。塩気の強さも、ソルトビーフに通ずるものがあり、お気に入りのレシピとなりました。



①


②


③


④

ドイツからのパンだより (139)

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ビ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などをお伝えします。

パンに関する消費者アンケート

ドイツの店舗経営型のパン店は、駅構内やスーパーでのパンコーナー（どちらも工場で大量生産され、客がケースから自分で取る仕組み）に比べて、パン需要の減少による打撃をより強く受けていることが、YouGov（市場調査およびデータ分析会社）による 2 つの調査結果によって明らかになりました。

スーパーやセルフサービス型ベーカリーとの競争は、伝統的なパン店業界の難題であることは随分前から知られています。しかし、YouGov の最新の調査によると、ドイツの世帯全体で、数年前と比べてパンの購入量が減少していることも明らかになりました。その一方で、特にケーキやタルトは購入頻度が高まっています。

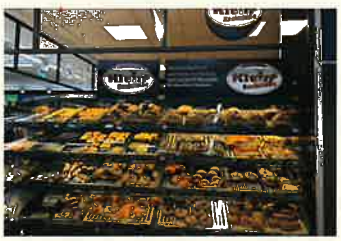
ただ、同社による別の調査結果によれば、セルフサービス形式の商品を選ぶ理由は、職人のパン店のイメージが悪いからではないようです。伝統的なパン店は、基本的に消費者からの支持はより多く、セルフサービス形式の商品を選ぶ判断は、単に価格や日常的な利便性、居住地といった実用的な理由にのみよるものです。

YouGov の具体的な購買データでは、2025 年 4 月から 2026 年 3 月の間にドイツの世帯が購入した大型パンの平均数は、2021 年 4 月から 2022 年 3 月と比べて 2.5kg 減少しました。このカテゴリーには、伝統的な大型パンに加え、トースト用パンやサンドイッチ用パンも含まれますが、特に顕著なのはトースト用パンやサンドイッチ用パンの減少で、2026 年第 1 四半期の売上高は前年同期比で 12.1%減少しています。主な要因は、購入者層の縮小と価格水準の低下の両方でした。

大型パンとは対照的に、小型パン、焼き菓子、ケーキ類といったカテゴリーでは、いずれも購入者数を伸ばし、小型パンおよびケーキ類は売上高においても好調な推移を見せました。小型パンは主に価格の上昇（+2.2%）を見せたのに対し、ケーキ類は特に販売数量の増加（+8.2%）が見られました。

パン店はこうした市場のマイナス傾向の影響を受けています。2026 年第 1 四半期におけるパン店の販売数量は 6 %減少したのに対し、スーパーのセルフサービスパンコーナーは 6 %もの増加を記録しています。

それでもなお、伝統的なパン店は依然としてより良いイメージを保持しています。YouGov のオムニバス調査によると、ドイツ人のほぼ 2 人に 1 人（46%）が、パンや焼き菓子を購入する際、伝統的なパン店で購入することを好み、スーパーマーケットやディスカウントストアがよいと答えたのはわずか 34%にとどまっています。約 5 人に 1 人（18%）は特に好みがないという回答でした。



撮影：森本智子

最近 SNS でも若手のパン職人を中心に、いかにおいしい、職人によるパンを提供するかを見せるパン店の動画などをよく見ますが、ドイツ国内に流通しているパンの総量からすればほんの一部なのでしょう。ただこの物価高の昨今、毎日食べるパンに節約傾向が見えるのも無理はないという気もする反面、地元の伝統的なパン店をできるだけ支えてほしいという気持ちも拭えません。

アルプス風パネットーネ

ミュンヘンの郊外にバイエルン州立製パン職人アカデミーがあります。75 年前にパン職人の家族のための保養施設として始まったこの施設は、今ではパン職人の世界において重要な教育施設に位置づけられています。今年の創立 75 周年に 2 つの節目を迎えました。200 回目のマイスターコースを行った他、「バイエルン州グルメ大使　パン・焼き菓子部門」養成コースの最初の修了生を祝いました。

この新しい講座では、パン職人たちが 7 つの単位を通じて、商品開発、創造性、食品学、そして現代的なマーケティングについて学びました。単なる職人技や新商品だけでなく、特にマーケティング、プレゼンテーション、ソーシャルメディアも重要なテーマだそうです。

この講座の結果、パン職人業界における現代的なアイデアがいかに多様であるかが示されました。10 名の参加者は、それぞれ独自のパンを作り上げました。ホップの燻製麦芽パン、水資源保護パンなどが並ぶ中、「アルペントーネ」



出典：https://akademie-lochham.de/bayerischen-genussbotschafter/

Bakery Reportage

日本の元気なパン屋さん

取材：坂本詠子



店舗外観


オーナーシェフ
森将雄さん
写真提供:三和産業㈱

お店のロゴ
写真提供:三和産業㈱

パン業界の未来のために、自分の経験を伝えていく　**ブーランジェリー エルポール**

大病を患い、大手ベーカリーを退職。リハビリではじめた３坪のお店から現在は繁盛店に。誰かのヒントになればと経験談を語る。

パン屋人生

〈ブーランジェリー エルポール〉（以下エルポール）は埼玉県越谷市にある。東武スカイツリーライン「せんげん台」駅から徒歩 10 分。せんげん台駅周辺にはスーパーや飲食店などが多く、日常生活の買い物に便利。駅から離れると駐車場を十分に完備した大型店が並ぶ。エルポールもそのひとつ。駐車場を 10 台持つ。

エルポールのオーナーシェフ森将雄（もりまさお）さんは、元々は大手ベーカリーで 40 ～ 50 店舗を担当しながら、商品開発も兼務してバリバリと働いていた。38 歳の時になんの前触れもなく心臓病を発症し、入院してすぐに緊急手術となった。難病指定を受ける病気で 5 年後の生存率が 5 割という厳しい現実と向き合った。手術以降は内勤に移り 5 年働いたが、症状が重くなり、病院と家を行き来したり、寝たきりのような状態になったりしたこともあり、退職を決めた。

退職後は安静に過ごし、病院にいることも増えて、人生はもうこのまま細々と過ごしていくしかないのだろう……とぼんやり考えていたが、妻の幸枝（ゆきえ）さんが「自宅近くにリハビリがてら店を構えましょうよ」と言ってくれた。森さんは「小さなお店でも退職金を使い果たすことになるから」とためらったが、幸枝さんは「お父さんが頑張って稼いだお金じゃない、お父さんのために使おうよ」と背中を押してくれた。ずっとパンに関わる人生を送ってきた森さんは、パン屋なら自然と身体も動くだろうと開業を決めた。

３坪からのスタート

まずは春日部の自宅から歩いて行ける場所に 1 台の駐車スペースがある小さな店をスタートさせた。身体と相談しながら営業をし、3 年続けられればいいなと思っていた。 1 日の売り上げが 2 ～ 3 万円。無理なく好きなことをさせてもらいながらだからこんなもんだろうと思う反面、「パン屋魂」がフツフツと湧いてきて、 3 坪の店になんと 100 アイテムを並べるようになった。来店客は少しずつ増えていたが、どうしても売れ残りが出る。せっかく作ったパンは全部売り切りたい、ロスパンをどうにかなくしたいと知恵をしぼった。

夕方、売れ残りのパンを袋に入れ、何軒かの居酒屋


9時開店時の店内の様子。オープンに合わせて全種類のパンが焼きあがる

トレー横の冷蔵ショーケース
空っぽのトレーにまずは「おひとつどうぞ!」

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2026

第34回

ホールセール商品部門
カリフォルニア・レーズン金賞

Raisin Cake Danish

フジパン株式会社 横浜工場
小貝 晃弘氏



材料

デニッシュ生地	(%)
強力粉	100
イースト	3
上白糖	5
食塩	1.5
全卵粉末	1
マーガリン	5
乳化剤	2
生地改良剤	0.5
レモンフレーバー	0.19
折り込み油脂	35
カリフォルニア・レーズン	30
仕込水	60

レーズンケーキ生地	(%)
薄力粉	100
上白糖	120
マーガリン	100
加工液卵	50
ベーキングパウダー	1
カリフォルニア・レーズン	100
オレンジピール	20
チョコチップ	20
メープルパウダー	15

その他	(1個あたり)
グラノーラ	2g
粉糖	0.3g

工程

デニッシュ生地

ミキシング	L4分H4分↓(マーガリン) L4分H6分
捏上温度	22℃
冷却リタード	5℃一晩
折り込み	折り込み油脂35%とカリフォルニア・レーズン30% 3つ折り2回 4つ折り1回
分割重量	デニッシュ生地 50g レーズンケーキ生地 25g
成形	1) 生地を厚さ5mmまでシーターで伸ばし、90×90mmでカットする 2) 生地の上にレーズンケーキ生地を25g絞る 3) 座布団成形してアルミトレーに入れホイロへ (アルミトレーサイズ85×85×45mm)
ホイロ温度	35℃ 65% 60分
ホイロ後	1) ホイロから出てきた生地の上に、グラノーラ2gトッピングし17分焼成する 2) 焼成後35分クーリングをとり粉糖を0.3gトッピングする
焼成温度/時間	上火190℃下火220℃17分

レーズンケーキ生地 シュガーバッター法

1) マーガリンと上白糖をまぜる L3分H1分
2) 加工液卵を3回にわけて少しずつまぜる L3分
3) 薄力粉とベーキングパウダーをまぜる L3分H1分
4) カリフォルニア・レーズン100%、オレンジピール20%、チョコチップ20%、メープルパウダー15%まぜる L1分

10 October 2026

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
				1	2	3
4	5	6 第8回リテイル アドバンスコース⑤	7	8	9	10
11	12	13	14 製パン技術教育事業部 主催研究会 ※詳細はP.9参照	15	16	17
18	19 第18回発酵種アドバンスコース	20	21	22	23	24
25	26	27 第8回リテイル アドバンスコース⑥	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。

11 November 2026

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 第8回リテイル アドバンスコース⑦	25	26	27	28
29	30					

Pain 10号

令和8年9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。

2026年(令和8年)9月25日(毎月1回25日)発行　第73巻通巻874号