

第7回「リテイルアドバンスコース」日程表

期間 2025年6月3日 ~ 2026年3月24日 10日間

No	日程	内容
1	2025年 6月3日(火)	「リテイルベーカリーの製パン理論と実際」 リテイルベーカリーならではの作業ポイントを実演しながら解説します 日本パン技術研究所 井上好文講師
2	2025年 6月24日(火)	「原材料の講義と実習 1」 小麦粉 講義と実習 小麦、小麦粉の正しい知識と用途に応じた小麦粉の選択やブレンドについて 日本パン技術研究所 原田昌博講師
3	2025年 7月15日(火)	「原材料の講義と実習 2」 酵母、改良剤の種類と特徴。原材料の適切な使用方法について バターロール、菓子パン 日本パン技術研究所 伊賀大八、山本剛史講師
4	2025年 9月9日(火)	「リテイルベーカリーならではの製品づくり 1」 明石氏のパン作り その考え方と技能 ドイツパン製法と食べ方、食事パン、発酵菓子製品 ベッカライ ブロートハイム 明石克彦講師
5	2025年 10月7日(火)	「リテイルベーカリーならではの製品づくり 2」 菓子パン、焼き込み調理パン、クロワッサンの基本と応用 焼き込み調理パンの提案、クロワッサンバラエティ、酒種あんぱんの製法 日本パン技術研究所 山本剛史、安藤慎一講師
6	2025年 10月28日(火)	「リテイルベーカリーならではの製品づくり 3」 焼き菓子、発酵菓子の活用 ドイツ菓子、シュトレン、パネットーネなどの代表的な発酵菓子の実習 日本パン技術研究所 非常勤講師 根岸靖乃講師、日本パン技術研究所 山本剛史
7	2025年 11月18日(火)	「リテイルベーカリーならではの製品づくり 4」 サンドイッチの基本と応用 自店のパンをもっと美味しく食べてもらうために考えること 日本パン技術研究所 非常勤講師 ナガタ ユイ 講師
8	2026年 1月20日(火)	「原材料、醗酵種、工程条件を工夫したパン作りの理論と実習」 国内産小麦、サワー種を利用した製品の講義と実習 日本パン技術研究所 原田昌博講師
9	2026年 3月3日(火)	「冷蔵発酵の利用によるリテイルベーカリーならではの製パンの合理化 1」 冷蔵発酵法の講義と実習 日本パン技術研究所 井上好文講師
10	2026年 3月24日(火)	「冷蔵発酵の利用によるリテイルベーカリーならではの製パンの合理化 2」 冷蔵発酵法の講義と実習、設備機器の活用による提案 日本パン技術研究所 井上好文講師、レオン自動機&ホシノ天然酵母パン種 講師

* コース最終日に修了式を予定しております。