

## 夏期特別講習会

### 「日本のリテールベーカリーを牽引した店主の職人芸」

ベッカライ ブロートハイム 明石克彦講師

#### ご案内

一般社団法人 日本パン技術研究所

所長 井上 好文

拝啓 時下、益々ご清栄のこととお喜び申し上げます。

また、日頃より弊所教育コースに格別のご配慮を賜り、厚く御礼申し上げます。

本年8月下旬に「日本のリテールベーカリーを牽引した店主の職人芸」として、ベッカライ ブロートハイムの明石克彦氏による講習会を開催する運びとなりましたので、ご案内させていただきます。

明石克彦氏は1987年、世田谷区桜新町にベッカライ ブロートハイムを開業されて以来、地域に根ざしたリテールベーカリーの銘店として隆盛を築かれています。

ベッカライ ブロートハイムはヨーロッパのパン店を思わせる外装、食事パンを主体とした商品構成と対面販売による接客、原材料から機器器具まで全て、美味しいパンを作り提供する、パンの美味しさを伝えたいとの明石氏の思いが込められています。そこには手作りならではのパン屋の仕事で大切にすべき基本が集約されています。

JPB(ジャパンプロフェッショナルベーカース)友の会ははじめ各種団体やコンクールなどの活動を通して後進の育成にも尽力されており、明石克彦氏のバイタリティーあふれる活動が日本のリテールベーカリーの発展とともに食事パンの美味しさが伝わり普及する助けになったことは間違いありません。

皆様におかれましては、今回の講習会を通じて明石克彦氏のパン作りについて学び、今後のパン作りに活かす機会としていただけましたら幸いです。

敬具

## <詳細案内>

- 1) 開催日: 2026年8月25日(火曜日)
- 2) 開催時間: 10時～17時(集合時間 9時 50分)
- 3) 開催場所: 日本パン技術研究所 6階実習室
- 4) 講習内容

### 1. テーマ

「リテイルベーカリーを牽引した店主の職人芸」

ベッカライ ブロートハイム 明石克彦 講師

### 明石克彦氏ご略歴

1987年:ベッカライ ブロートハイムを開業

2004年:ベッカライ ブロートハイム 改装オープン

2005年:ブロートハイム隣に カフェ ゼーバッハ OPEN

\*\*\*

1994年:クープ・デュ・モンド・デュ・ラ・ブルーランジュリー(ベーカリーワールドカップ)の  
運営を実行委員としてサポート。

1998年:JPB(ジャパンプロフェッショナルベーカーズ)友の会 代表幹事就任

2024年名誉顧問に就任。同会の運営を継続的に支援されている。

2006年:日本食生活文化財団より食生活文化賞銀賞受賞

2012年:パン職人のための交流の場としてキャンプブレッドを熊本県南阿蘇で開催。

毎年開催地を変えて実施されている。

2010年より日本パン技術研究所、リテイルアドバンスコース授業を担当

## 2. アイテム

アイテムは以下6品目を予定

○フランスパン

○パン・ド・カンパーニュ

○ロッケン シュロット ブロート

○クロアソン

○菓子パン

○焼き菓子

5) 受講料：会員 10,000 円(税込 11,000 円)、非会員 12,000 円(税込 13,200 円)

昼食付き（今回の製品と共にお食事を用意いたします）。

着座で受講していただきます。実習作業はございません。

6) 申し込み資格：会員、非会員問いません。

7) 募集定員：80 人

申し込みは先着順とし、定員になり次第締め切りとさせていただきます。

会場の収容人数に限りがあるため、申込状況によっては各社様の参加人数の調整をさせていただきます場合がございます。予めご了承ください。

8) お申し込み方法

ホームページの入力フォーム（以下）からお申し込みください。

URL：<https://www.jibt.com/cgi-bin/request.cgi>

上記 URL または QR コードよりコース選択プルダウンメニューの

「8/25(火)明石克彦講師の講習会」を選択してください。

お申込み後に、受講の詳細をご案内させていただきます。



9) 募集期間

5月25日（月曜日）～ 8月18日（火曜日）

8月18日（火曜日）締め切り

以上