

入所体験会のご案内

日本パン技術研究所では製パン技術教育コース（本科100日間）、製パン基礎コース（5日間）、リテイル、発酵種、冷凍技術のアドバンスコースなど様々な研修コースを開催しており、技能経験の浅い方から知識も経験も豊富な方まで、幅広いジャンルの方々が様々な目的を持って受講されています。

ご案内の「入所体験会」は、実際にパン作りを体験しながら施設見学、各コースの説明を行います。コースご検討中の方は、ぜひこの機会にご参加ください。

なお、施設見学(平日)のみのご案内も随時受け付けております。お気軽にお問い合わせください。

- 開 催■ 2026年8月6日（木）午後1時開始（集合12時45分）
- 時 間■ 午後1時00分～午後5時00分（4時間）
- 場 所■ 134-0088 東京都江戸川区西葛西6-19-6 パン科学会館
一般社団法人日本パン技術研究所 6階大講習会場
（4階にて検温後、手荷物をお持ちのまま6階へお越しください）

■体験内容■

<イギリスパン（山型パン）の作成の体験>

※パン生地は事前にスタッフにて準備をいたします。

- 分割・丸め、成形、焼成の順に作業し、実際に生地に触れていただきながら、丸めの方法や力加減、発酵状態などを説明します。
- 成形作業では条件（やり方）を変えて製品の比較も行います。
- 発酵時間中には館内の施設見学、スライドにて各研修コースや授業の内容、寮の設備（100日コースのみ）などのご紹介をいたします。

■お申し込み■

弊所 HP 資料請求タブ→◎その他より必要事項を入力、
→ <https://www.jibt.com/cgi-bin/inquiry.cgi>



下部のお問い合わせ内容欄「入所体験会申込希望」とご入力ください。

*お申込み後に、当日の持ち物や諸注意事項などをメール
(office@jibt.com)よりお知らせいたします。

一般社団法人日本パン技術研究所

E-mail : office@jibt.com / 電話 03-3689-7571



体験会参加者の声

(2026/4/21 開催の体験会参加者アンケートより一部抜粋)

■ 生地の見極めが身につく

「生地の状態を確認しながら作る大切さがよく分かりました」

(個人・女性/体験後に基礎コースを受講予定)

■ 少しの違いで仕上がりが変わる驚き

「同じ材料でも成形の違いで仕上がりが変わることに驚きました」

(個人・女性/100日コース・基礎コースを検討)

■ HPでは分からない部分まで丁寧に説明

「パンフレットにない内容まで丁寧に説明してもらえ、理解が深まりました」

(個人・女性/100日コースを検討)

■ 充実した実技指導説明

「成形作業をじっくり教えていただき、とても勉強になりました」

(メーカー勤務・女性/リテイルアドバンス受講予定)

■ 体験+コース説明の充実

「製造体験もコース説明もとても充実していました」

(個人・女性/アドバンス・基礎コースを検討)

■ 学校の雰囲気を確認できた

「想像以上に学びが多く、学校の雰囲気も分かって良い機会でした」

(個人・女性/基礎コースを検討)

参加者満足度の高い体験会となりました。

ご参加いただきました皆様ありがとうございました。