

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。

これまでは、各研修コースの受講を検討されている方々には事前に施設見学をご案内させていただいておりましたが、今回実際にパン作りを体験しながら施設見学、コース案内を含む入所体験会を開催いたします。

- 開 催■ 2026年4月21日（火）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

■体験内容■

<イギリスパン（山型パン）の製パン体験>

※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、発酵状態などを解説します。
- 成形作業ではいくつか条件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）などのご案内をいたします。

■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にて
(office@jibt.com)よりご案内いたします。

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

