

実技セミナーアイテムの写真（予定）



**Osterfladen**



**Berlinerpfannkuchen**



**Mutzenmandel**



**Mutzen**



**Nussecken**



**Linzertorte**

## 「ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー」講習内容（予定）

### <復活祭（イースター）向けの菓子>

- Osterfladen（オースターフラーデン）  
（ドライフルーツやナッツの入った典型的なイースターの発酵菓子）

### <謝肉祭（カーニバル）向けの菓子>

- Berlinerpfannkuchen（ベルリーナープファンクーヘン）  
（発酵生地を丸く成形して揚げ、ジャムを注入した菓子）
- Mutzenmandel（ムッツェンマンデル）  
（クッキー生地をアーモンド型で抜いた揚げ菓子）
- Mutzen（ムッツェン）  
（クッキー生地を薄く伸ばしてひし形にカットした揚げ菓子）

### <焼き菓子>

- Nussecken（ヌスエッケン）  
（クッキー、ラズベリージャム、ナッツフィリングを三層に焼き上げて三角形にカットしたクッキー菓子）
- Linzertorte（リンツァートルテ）  
（スパイスを効かせたナッツ入りの生地にラズベリージャムをのせて焼いた小菓子）

## 「第10回 ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー」

- 日時 2019年3月12日(火)
- 時間 AM9:30~PM5:30を予定
- 場所 (一社)日本パン技術研究所 6階実習室
- 受講料 会員企業 19,440円(税込) 昼食付き  
非会員 21,600円(税込) 昼食付き
  
- 講師 根岸靖乃  
<略歴> 1998年3月 獨協大学外国語学部ドイツ語学科卒業  
1998~2002年 Stuttgart・Königsteinのケーキ屋勤務  
2002年 製菓職人の資格を取得  
2002~2006年 Frankfurt・Berlinのホテルのパティスリー部門勤務  
2007年 製菓マイスターの資格を取得  
Berlinのビオパン屋で研修  
2008年 製パンマイスターの資格を取得  
Frankfurtのケーキ屋勤務  
2008年~2018年 日本パン技術研究所勤務
  
- 定員 20名  
※お申し込みは同封の申し込み用紙に必要事項を記入の上、  
下記までFaxでご送付下さい。  
(郵送でも可能ですが事前に電話予約をお願いします)  
受付後、受理通知をFaxもしくは電話にてご連絡致します。
  
- お問い合わせ先 電話 03-3689-7571  
Fax 03-3689-7574

**復活祭（イースター）菓子を中心にした  
『第10回ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー』のご案内**

初春の頃、会員の皆様におかれましてはますますご健勝のことと存じます。また、平素は当研究所へのご支援を賜り、誠に有り難うございます。

当研究所では日本のベーカリービジネスの活性化にドイツ菓子の導入が有効であると考えまして、ドイツで製菓マイスターとして活躍していました根岸靖乃を講師として採用し、2012年から4回のベーカリーのためのドイツ菓子セミナーを開催し、約60種類におよぶドイツ菓子の製造方法をデモンストレーション方式で紹介させて頂きました。何れのセミナーも受講者の方々には大変に好評で、ドイツ菓子の多様性、日本人の嗜好にもマッチする美味しさ、そして、それらがベーカリーアイテムとして有効に機能することを多くの方に学んで頂きました。但し、受講者の方々からは、ドイツ菓子をベーカリーに首尾よく導入するためには実技方式のセミナーが望まれるとのお声を多数頂きました。そこで、デモンストレーション方式のセミナーで既に多数のドイツ菓子の紹介を終えたことも考慮しまして、今回のセミナーからは厳選した6種類のドイツ菓子を少人数で実際に製造して頂く実習方式に変更して実施させて頂きます。今回ご案内する第10回『ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー』では復活祭（イースター）の菓子を中心にご紹介致します。オースターフラーデン (Osterfladen), ベルリーナープファンクーヘン (Berlinerpfannkuchen), ムッツェンマンデル (Mutzenmandel), ムッツェン (Mutzen), ヌスエッケン (Nussecken), リンツァートルテ (Linzertorte) をご紹介いたします。セミナーの内容は、イースター商戦、あるいはドイツ菓子によるベーカリーの活性化の即戦力としてお役に立てると確信しております。

どうか会員の皆様におかれましてはご参加をご検討頂けますよう、よろしくお願い申し上げます。また、ご参加頂ける場合には、定員が20名と少数ですので、お早めにお申し込み頂けますよう、よろしくお願い申し上げます。

**（一社）日本パン技術研究所 所長 井上好文**

送信日: 年 月 日

ベーカリーのための

第10回 2019年 3月 12日 開催

ドイツ菓子実技セミナー申込書

ふりがな			性別
氏名			男・女
生年月日	S・H	年 月 日	(満 歳)
企業名			
部署			
住所 □会社 □自宅 ※必ず選択して下さい	〒		
電話番号	( )	携帯電話	※緊急時・悪天候時における開催の有無などをお知らせします。 - -
受理通知を メール 又は FAX にてご連絡します。ご希望の連絡方法に 必ず ご記入下さい。			
FAX番号	( )	メールアドレス	※ハッキリ 丁寧に ご記入ください。@jibt.comから返信します。 ドメイン指定受信をされている方は設定をお願いします。 @

3営業日以内にお申込受理の連絡がない場合はお手数ですがご連絡下さい 日本パン技術研究所:03-3689-7571

パン関連の職歴	所属	年 月	実務経験 年
	所属	年 月	
受講料(税込)	会員 19,440円	非会員 21,600円	昼食付き

受講案内・請求書 ※必ず選択して下さい	宛名	□企業名 □個人名
	送付先	□上記住所 〒
		□上記住所以外

企業(部署)一括申込み 担当者名:

※ご記入頂いた個人情報を講座に関するご連絡以外に使用することはありません。

2018年度 製菓・製パン教育コース年間予定表 ※お申込は受付開始日までお待ち下さい

[ 製パン技術基礎コース ]

- 第31回 2018年5月 7日(月)~12日(土) : 受付終了
- 第32回 2018年9月10日(月)~15日(土) : 受付終了
- 第33回 2019年1月21日(月)~26日(土) : 9/18

[ ベーカリーのための焼き菓子コース ]

- 第44回 2018年 8月1日(水) ~ 7日(火): 受付終了
- 第45回 2018年 12月12日(水)~15日(火): 受付終了

[ ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー ]

- 第10回 2019年 3月 12日 開催

[ アドバンスコース ]

- 第11回「発酵種」アドバンスコース: 受付終了
- 第11回「冷凍生地」アドバンスコース: 受付終了
- 第1回リテイルベーカリー製パン技術教育コース  
2018年5月15日(火)~2019年3月22日(火): 受付終了

研究所記入欄	受理日	通学/入寮 会員/非会員
--------	-----	-----------------

受講のご案内は  
2019年2月中旬頃 お送り致します。