

発酵種ワークショップ 開催のご案内

一日で、各種発酵種に関する最新動向と技術情報が得られる
ベーカリーにとって有益なセミナープレゼンテーションです

(発酵種使用製品の試食も予定されています)

日 時：2008年8月6日(水) 午前9時から午後5時半ごろ(予定)

場 所：東京都江戸川区西葛西6-19-6 (社)日本パン技術研究所

会 費：正会員・維持会員企業にご所属のみなさまは無料です。

非会員企業のみなさま・個人参加の方は2,000円です。

期 限：参加申し込みの期限は7月10日(木)です。

* 申込み多数の場合、正会員企業ご所属のみなさまのお申し込みを優先させていただく場合がございます。

一昨年度より日本パン技術研究所では、製パン製菓業界の皆様の情報交換をより活発かつ合理的に推進して頂くことを目的に、特に当研究所の維持会員である原材料および機械設備メーカーの皆様から、正会員である製パン製菓メーカーの皆様へ、最新の製品情報を提供して頂くワークショップを定期的で開催しております。

これまでの開催では『最新製パン(製菓)用機械設備』『フラワーペースト・クリームタイプフィリング』に関するワークショップを開催し、いずれも定員を大幅に上回る多数のお申込とともに大変なご好評をいただきました。

本年はワークショップ第3回目としてテーマを 発酵種 に関するものとし、『発酵種ワークショップ』を8月6日(水)に開催する運びとなりました。

製パン製菓業界のユーザーが一堂に会するなかで、市場での最新トレンドや利用方法、発酵種中の微生物の役割、あるいは発酵種利用ベーカリー製品の特徴などについて解説して頂くことは、ユーザーであるベーカリーの方々にとりましても、各製造メーカーの方々にとりましても、非常に有意義な機会になるものと確信しております。

別紙に本ワークショップの出展企業およびプレゼンテーションタイトル、費用、ご参加の申し込み方法を記してございますので、ご一読の上、是非ご参加いただきますよう、宜しく願い申し上げます。

(社)日本パン技術研究所 所長 井上好文

ワークショップの概要

(プレゼンテーション会社名とタイトル) 聴講お申し込み期限: 7/10(木)

* 下記は会社名あいうえお順記載で、当日の発表順序とは異なります。

多くの発表で試食があります。(実際の発表順は当日会場にて掲示・配布予定)

* 各タイトルの発表時間は50分前後で、パワーポイントによるプレゼン形式が中心となります。(一部ビデオ併用の場合もあります。)

- ・株式会社 愛工舎製作所

ルヴァンリキッド(小麦粉由来)を利用したパンづくり

- ・オリエンタル酵母工業 株式会社

オリエンタル酵母の発酵種へのアプローチ ~ 機能性を中心に ~

- ・協和発酵フーズ 株式会社

協和の発酵風味料「ポルテ」の機能とその活用方法について

- ・戸倉商事 株式会社

イセアンハイガー社(ドイツ)サワー種スターター「スタートグート」のご紹介

- ・鳥越製粉 株式会社

サワー粉末とその応用

- ・ピュラトスジャパン 株式会社

世界のサワー種とその応用

- ・日仏商事 株式会社

ルヴァン・開発の背景と今後の活用

- ・レオン自動機 株式会社

ホシノ天然酵母パン種の特長と使用例

ワークショップの詳細とお申込み人数

(発表) 日本パン技術研究所.発酵種関連メーカーさま 8社 (-P2-参照)

(発表時間) 各社50分前後の予定(試食.質疑応答含みます)

(発表順序) 発表順とタイムテーブルは、当日会場にて掲示.配布予定です。

(日程) 8月6日(水): 午前9時~午後5時半ごろ予定(昼食は付きません)

(場所) 日本パン技術研究所 6F大講習会場

東京都江戸川区西葛西6-19-6パン科学館ビル

(受付) 当日受付にてご参加の皆様のお名刺を1枚頂戴いたします。

(募集) 以下のルールに従い、最大定員100名にて締め切りと致します。

ルール1: 正会員企業(製菓.製パン)は1社あたり最大12名様まで。

ルール2: 維持員企業(関連業界)は1社あたり最大4名様まで。

ルール3: 定員以上の申込みがあった場合は以下優先順で受理とします。

最優先: 正会員企業(製パン.製菓) ご所属のみなさま

次優先: 維持会員企業(関連業界) ご所属のみなさま*

その次: 非会員企業、または個人参加のみなさま

*各社で人数調整をいただく場合もございます。特に維持会員(関連業界)の各社様には1社あたり1~2名となってしまう場合もございますので、この点につきましてはどうかあらかじめご理解のほどお願いいたします。

(会費) 正会員.維持会員企業にご所属のみなさまは無料です。

非会員企業.個人参加の方は2,000円です。お支払いは、
当日受付で現金にてお支払い下さい。(領収書発行致します)

(主催) (社) 日本パン技術研究所

(お問い合わせ) 電話: 03-3689-7571 (担当: 伊賀)

(お申し込みと受理) 同封の申込用紙に必要事項をご記入の上、ファックスしていただくか、ホームページの入力フォームよりお申し込み下さい。
正式受理となりましたら、後日に当研究所より連絡させていただきます。

お申し込み期限は7月10日(木)まで

(お申し込み先)

FAX: 03-3869-5443 (P4ご記入の上ファックス) または
ホームページ: <http://www.jibt.com> (かんたん入力フォームから)

発酵種 ワークショップ（8/6.水.開催）

F A X送信用 お申し込み用紙（7月10日(木)にて締切）

- * 別紙のルールに従い、最大定員100名にて締め切りと致します。
- * 正式受理となりましたら下記 のどれかをマルで囲みまして
当研究所より本FAX用紙の返信にてご連絡させていただきます。

正式に申込み受理となりました。当日は本用紙をご持参下さい
ドタキャン不可！ 万一の急なキャンセルの場合でも、必ず代理の方の参加をご手配下さい

申し込み多数のため御社内で参加人数のご調整をお願いします

定員に達したため優先順位ルールによりご参加いただけません

申し訳ございませんが、どうかご理解のほどお願いいたします。

（氏名）

（生年月日）西暦 年 月 日

（電話） — — 必須

（FAX） — — 必須

（会社名）*個人の方は「個人」とご記入ください。

（住所）〒 —

- * 本用紙の 申込みFAX送信だけでは正式受付受理とはなりません *
- * 正式受理となりましたら当研究所よりFAXにてご連絡致します *

お申し込み期限は7月10日(木)まで

F A X 0 3 - 3 8 6 9 - 5 4 4 3 ↑ F A X