

「菓子パンのバラエティ専科」

日本のベーカリーの店頭に陳列されたパンの種類は、世界のどこの国のパン屋の店先より多くの種類の商品が並んでいます。これは日本のベーカーが世界のパンを学んだ歴史のたまものです。自国に独自のパン文化をもたなかった日本は戦後、世界各国の製品を貪欲に吸収、商品化することでお客様の目先を変え、売上を伸ばしてきました。しかしながらプロダクトライフサイクルの短い今日においては、目先の新しさだけでなく、定番商品として、長年親しまれ売れつづける製品の育成こそが大切と考えます。そのような意味では今、街角をにぎわす焼きたてメロンパンや、アンパン、クリームパン等の菓子パン類は日本にパンが根付く原点の商品と言っても過言ではないでしょう。今年の冬季製パン講習会はこの菓子パンに注目。世界の菓子パンの中からメロンパンのルーツと言われるメキシコの菓子パン(コンチャ)やイタリアのパネトーネ製品の一種、コロンバ等、パン生地を上掛け生地や、かぶせ生地、トッピング等をのせる製品を特集します。

お店の定番商品育成のヒントになるような、バラエティな製品群を多数作成いたしますので、奮ってご参加ください。尚今年もまた、少人数での実習を基本に開催しますので、何卒ご利用いただきたくご案内申し上げます。

セミナー内容および担当

世界の菓子パンバラエティ
種 発酵種やサワー種を利用した菓子パン

予定アイテム

コロンバ(イタリアの菓子パン)、コンチャ(メキシコの菓子パン)
ブッタークーヘン(ドイツの菓子パン) 他
上掛け生地のバラエティ

担当 日本パン技術研究所スタッフ

セミナー開講日

平成 16 年 12 月 22 日(水)～24 日(金) 3 日間

9:00～17:00

場所

社団法人 日本パン技術研究所 4,5,6F

募集人数

30名

数人単位のグループで実習

受講費用

44,400円 (税込み) 昼食付 (昼食 **2400円**税込み)

申し込み方法

同封の申込書に必要事項をご記入の上 **FAX** にて下記へお送りください。
また参加費用を下記銀行宛お振込みください。尚、費用の返金はできませんのでご了承ください。その場合は代理の方を出席させてください。
入金確認により、正式受付となりますので、折り返しご参加のご案内をさせていただきます。

なお、**12月15日(水)までに受講料のご入金がない場合**は自動的に参加申し込みを**キャンセル**とさせていただきますので、ご了承ください。

(参加人数が限られたコースのための処置として何卒ご了承くださいますようお願い申し上げます)

申し込み先 (社)日本パン技術研究所

FAX03-3689-7574

東京三菱銀行 西葛西支店 普通 **No.0218621**

口座名 社団法人 日本パン技術研究所

宿泊

宿泊は近くのビジネスホテルをご利用ください。

パン研究所より徒歩数分のホテルは下記の**3軒**です

東横イン 西葛西 **03-5676-1045**

ホテルパークレーン **03-3675-8900**

ホテルサンパティオ **03-3877-3810**

問い合わせ

03-3689-7571 パン研究所 実川 杉浦

URL

www.jibt.com

備考

実技実習を行いますので、作業服または白衣および作業靴をご持参ください。