



Pane di Bra
パーネ ディ ブラ



Pane Toscano
パーネ トスカーノ



Pane al farro
パーネ オル ファーロ



Pane di mongtana
パーネ ディ モンターナ



Pane Barbaria
パーネ バルバーリア



Ciabatta チャバタ



Pane di Carlo Alberto
パーネ ディ カルロ アルベルト



Focaccia Pugliese pomodori
フォカッチャ プリエーゼ トマト



Pane di pasta dura
パーネ ディ パスタ ドゥラ



Cornetto italiano
コルネット イタリアーノ



Biova ビオーヴァ (上下)



Pane di grano duro
パーネ ディ グラノ ドゥロ



Pane alle olive
パーネ アレ オリーブ



Focaccia Lecco
フォカッチャ レッコ



Focaccia Romana
フォカッチャ ロマーナ



Pane con grani antichi delle Langhe
パーネ コン グラニ アンティキ デレ ランゲ



Pasta sfoglia パスタ スフォリア



Baba ババ



Glissini グリッシーニ



Pandoro パンドーロ



Panettone パネトーネ

第11回 海外製パンセミナー開催のご案内

「イタリア製パンセミナー」

－ イタリアの伝統的およびトレンドリーなパン類 －

期間：2016年8月25日（木）～26日（金）

場所：（一社）日本パン技術研究所6F講習会場

パンは極めて多様性に富んだ食品であり、世界各国にはそれぞれの伝統そして文化に育まれた個性的なパン製品が多種類製造され、様々な楽しみ方で消費されています。当研究所ではこのような内容を国毎に体系だって紹介することが我国のパン産業の今後の発展に少なからず貢献出来ると考え、海外の著名な製パン技術者を招聘した海外製パンセミナーを毎年一回開催しています。

第11回になります本年度は、イタリアを代表する製パン技術者であるジャンフランコ ファニョラ氏を講師に招聘し、イタリアの伝統的およびトレンドリーなパン製品および発酵菓子製品の製造方法、販売方法、そして楽しみ方を2日間にわたって紹介して頂きます。紹介して頂く製品は後に示しますように約20種類となりますが、何れの製品も我国のパン市場の活性化に極めて有効であると思われま

す。講師をお願いしましたジャンフランコ氏はイタリアのピエモンテ州で自らベーカリーを経営すると共にリッチモンド倶楽部の会員として国内外で製パン技術の指導に活躍されています。ローマ時代から延々と続くイタリアのパンおよび発酵菓子の真髄を紹介して頂くには最高の先生です。

イタリアの代表的なベーカリー製品であるフォカッチャ、チャバッタ、あるいはパネトーネ等の発酵菓子は日本人の嗜好にもマッチし、そのような製品類の製法および楽しみ方を体系だって学ぶ事は、皆様のさらなるご活躍のために必ずお役に立てると考えております。

是非、この貴重な機会をご利用頂けますよう、ここにご案内申し上げます。

（一社）日本パン技術研究所 所長 井上好文

第11回 海外製パンセミナー イタリア製パンセミナー



(講師) イタリア製パン製菓店現役オーナーシェフ (1923年創業、3代目店主)



2012年 ベーカリーワールドカップイタリアチーム キャプテン (パン部門)

ジャンフランコ ファニョラ (Gianfranco FAGNOLA) 氏

メンバー: イタリア リッチモンドクラブ会員 アンバサドル・デュ・パン会員

2014年 マスター・ド・ラ・ブーランジェリー イタリアチーム代表 (パリ)

2012年 クープ・デュ・モンド・ド・ラ・ブーランジェリー

イタリアチーム代表 キャプテン (パリ)

2011年 製パンヨーロッパ選手権 準優勝 イタリアチーム監督 (ナント フランス)

2011年 モンディアル・デュ・パン 2011 国際審査員 (サンテティエンヌ フランス)

2010年 欧州ベーカリーチャンピオンズカップ 銅メダル (ビュル スイス)

1970年 8月7日生まれ

ジャンフランコ氏の店があるブラ村はイタリア北部ピエモンテ州にあり、イタリアでも食通の街として有名です。ブラ村はイタリアのスローフード運動発祥の地で、スローフード協会本部が設置されています。1923年創業の親子3代にわたり90年以上続くパン屋さん、その3代目がジャンフランコ ファニョラ氏です。ジャンフランコ氏はお店の経営と共に、イタリア リッチモンドクラブの会員として国内外で講演や講習会講師を務め、またコンテストなどにも積極的に参加し、3代続く発酵種を用いたイタリアの伝統パンの美味しさを普及しています。

(セミナー 通訳) 塚田 将也 (つかだ まさや) 氏 (株式会社 ドゥ・カリテ 代表取締役社長)

「予定アイテムリスト」 パーネ ディ ブラ (Pane di Bra) パーネ トスカーノ (Pane Toscano) パーネ オル ファーロ (Pane al farro) チャバタ (Ciabatta)
パーネ バルバーリア (Pane Barbaria) パーネ コングラニ アンティキ デレ ランゲ (Pane con grani antichi delle Langhe) パーネ ディ モンターナ (Pane di mongtana)
パーネ ディ パスタ ドゥラ (Pane di pasta dura) ビオーヴァ (Biova) パーネ ディ カルロ アルベルト (Pane di Carlo Alberto)
パーネ ディ グラノ ドゥロ (Pane di grano duro) パーネ アレ オリーブ (Pane alle olive) グリッシーニ (Glissini)
フォカッチャ プリエーゼ トマト (Focaccia Pugliese pomodori) フォカッチャ ロマーナ (Focaccia Romana) フォカッチャ レッコ (Focaccia Lecco)
パスタ スフォリア (Pasta sfoglia) ババ (Baba) コルネット イタリアーノ (Cornetto italiano) パンドーロ (Pandoro) パネトーネ (Panettone)

基本アイテム数は19品以上、派生形含めると24種類以上のデモ製造を予定しております。



第11回 海外製パンセミナー イタリア製パンセミナー募集要項

アイテム名 日本語	アイテム名 イタリア語	注釈
パーネ ディブラ	Pane di Bra	ブラ村のパン
パーネ トスカーノ	Pane Toscano	トスカーナのパン
パーネ オルファーロ	Pane al farro	スペルト小麦パン
チャバタ	Ciabatta	チャバタ2種類
パーネ パルバリア	Pane Barbaria	パン パーバリア
パーネ コングラニ アンティキ デレ ランゲ	Pane con grani antichi delle Langhe	ランゲ古代雑穀パン
パーネ ディ モンターナ	Pane di mongtana	ドライフルーツパン
パーネ ディ パスタ ドゥラ	Pane di pasta dura	硬い生地法から造るパン
ピオーヴァ	Biova	ピエモンテ州トリノのパン
パーネ ディ カルロ アルベルト	Pane di Carlo Alberto	サヴォイア王のパン
パーネ ディ グラノ ドゥロ	Pane di grano duro	硬質小麦パン
パーネ アレ オリーブ	Pane alle olive	オリーブパン
グリッシーニ	Glissini	グリッシーニ 数種類
フォカッチャ プリエーゼ トマト	Focaccia Pugliese pomodori	フォカッチャ3種類
フォカッチャ ロマーナ	Focaccia Romana	
フォカッチャ レッコ	Focaccia Lecco	
パスタ スフォリア	Pasta sfoglia	パイ生地
ババ	Baba	ナポリの伝統菓子
コルネット イタリアーノ	Cornetto italiano	イタリア風クロワッサン
バンドーロ	Pandoro	星形の発酵菓子
パネトーネ	Panettone	ミラノの発酵菓子

基本アイテム数は19品以上、派生形含めると24種類以上のデモ製造を予定しております。

(通訳) 塚田 将也(つかだ まさや)氏 (株式会社 ドゥ・カリテ 代表取締役社長)

(日程) 2016年8月25日(木)～26日(金)の2日間* 午前9時～夕方5時ごろ(予定)

*同じ方が2日間継続参加されてももちろんOKですが、ご都合がつかない場合は違う方による2日間の交代参加でも可能です。

(場所) 日本パン技術研究所 6F 大講習会場 (募集) 最大80名

(費用) **2万8千円**(税込み・2日間の昼食費・飲料費用含みます)

★ご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。

★参加キャンセルの場合でもご入金いただきました費用の返金は出来ません(代理の方の出席をお願いいたします)

(昼食つき) 事前製造のパンとパンに合わせた栄養バランスの良い美味しい副食類を試食します。

当研究所の管理栄養士が、パンと料理の食べ合わせを考えたメニュー紹介と調理レシピ等の資料を準備し紹介させていただきます。

(お問い合わせ) 電話: 03-3689-7571

(お申込み方法) 同封の申込用紙に必要事項をご記入の上ファックス送信していただくか、又は、ホームページかんたん入力フォームからお申し込みください。

(お申込み先) FAX: 03-3689-7574 (ご記入の上FAX) 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)

(お振り込み先)

三菱東京UFJ銀行 西葛西支店 普通口座 No.0312588

口座名 一般社団法人 日本パン技術研究所

★ご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。

↑ FAX 03-3689-7574 FAX ↑

本セミナーにはホームページのかんたん入力フォーム からもお申し込みいただけます。

8/25(木)~26(金) の二日間 9時~17時予定

Gianfranco FAGNOLA (ジャンフランコ ファニョラ) 氏による



イタリア製パンセミナー

Il seminario fatto con pane in Italia

*二日間にわたり(株)ドゥ・カリテ 塚田将也氏 による 日本語通訳が入ります。

(ふりがな)

(氏名) _____ 男・女

(生年月日) 西暦 _____ 年 月 日

(電話) _____

(FAX) _____

(会社名) _____ *個人の方は「個人」とご記入ください

(住所) 〒 _____

↑ FAX 03-3689-7574 FAX ↑

二日間通しのセミナーですが、リテイルベーカーなどでご本人様がご多忙な場合は、
お一人様のお申込み枠にて、2名様が一泊ずつ交代でご参加いただく場合はご連絡下さい。

(お問い合わせ) 電話：03-3689-7571 (平日9~12時 / 13~17時)

<http://www.jibt.com> 6月初旬よりHPでも受付開始です。

ホームページのかんたん入力フォーム からもお申し込みいただけます。

お振り込み先と費用：2万8千円(税込み・2日間の昼食費・飲料費用含みます)

三菱東京UFJ銀行 西葛西支店

普通口座 No.0312588 口座名 一般社団法人日本パン技術研究所

*** 昨年までの海外製パンセミナーシリーズのご入金口座とは異なります。ご注意をお願い致します ***

*ご参加の方は、お申し込み後に **費用2万8千円** を **8月22日(月)迄** に上記口座にお振り込み下さい。

★ご入金確認により正式受付となります。お申し込み後にご連絡の無いままご入金がない場合はキャンセル扱いとなり、今後のセミナーへのご参加をお断りさせていただく可能性もございます。ご注意ください。

★請求書が入り用の方は、お申し込み後にお電話にて上記連絡先までご連絡下さい。

★参加キャンセルの場合でもご入金いただきました費用の返金は出来ません(代理の方の出席をお願いいたします)

↑ FAX 03-3689-7574 FAX ↑