

# 発酵種ワークショップ開催のご案内

製パン・製菓の品質向上に役立つ発酵種の動向と情報が得られます。

日時：2019年7月31日(水) 10時～17時頃(受付開始 9時25分)

場所：東京都江戸川区西葛西6-19-6(一社)日本パン技術研究所 6F

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。

申し込み：パソコン・インターネットからのみの受付です。

---

\*申し込み多数の場合、正会員企業(製パン・製菓企業)ご所属の方のお申し込みを最優先させていただきます\*

\*6/12(水)16:00～開始のインターネットによるお申し込みだけでは、正式受付受理とはなりません\*

\*～7/12(金)までに正式受理(またはお断り)のメール返信連絡を致します\*

\*正式受理の返信メールが「入場券」となります。正式受理の返信メールをプリントしてお持ち下さい\*

日本パン技術研究所では、平成18年度より製パン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等の皆様から、正会員である製パン製菓メーカーの皆様に、最新の技術情報や製品情報などを提供して頂く「ワークショップ」を開催しております。

これまで『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』『発酵種』『製パン用酵素』『乳化剤』『製パン用加工油脂』『ヒドロコロイド』『製パン用糖類』『有害生物防除』『酵素』に関するワークショップを開催し、いずれもご好評を頂きました。初開催から13年を迎える本年のテーマは、改めて『発酵種』に関するものとし『発酵種ワークショップ』を開催する運びとなりました。

各種発酵種メーカー各社の専門家の皆様から、製パン・製菓用の品質向上に役立てられる発酵種に関する新しい動向や総合的な情報を解説して頂きます。

製パン・製菓に用いられる発酵種に焦点を絞った本ワークショップは、当研究所会員企業の皆様にとりまして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、ご参加費用、ご参加のお申し込み方法など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。

(一社) 日本パン技術研究所 所長 井上 好文

# 2019年7月31日(水) 発酵種ワークショップ プレゼンテーション6社さま (あいうえお順)

\*実際の発表順序は当日会場内にて掲示・発表します。

\*各社さまのご発表時間は45分前後(質疑応答を含む) 予定です。

\*スライドプレゼン形式が中心となり一部動画併用の場合もあります。

\*ワークショップ形式ですので、特定タイトルのみの部分聴講はご遠慮下さい。  
ご参加の皆様は基本的に終日会場に在席して頂きますので、ご了承願います。

---

## ○ オリエンタル酵母工業 株式会社

「発酵種を活用したパンのデザイン」

## ○ 株式会社 樋口商会 (Dr.Suwelack社)

「Sugranoでいつものパンをより美味しく」  
～Dr.Suwelack社からユニークな粉末発酵種のご紹介～

## ○ ピュラトスジャパン株式会社 (Puratos社)

「パンの未来は過去にある」  
～消費者の心を掴むサワードゥブレッドの魅力～

## ○ 日仏商事 株式会社 (LESAFFRE社)

「Levain × Creation = Innovation」  
～ルヴァンの可能性/伝統と革新の創造性～

## ○ 三菱商事ライフサイエンス 株式会社

「三菱商事ライフサイエンスの発酵種について」  
～発酵種の品質安定性と新製品のご紹介～

## ○ レオン自動機 株式会社 ((有)ホシノ天然酵母パン種)

「機械と醗酵」

\* **6/12(水)16:00**～！ネット申し込みエントリー開始\*

\* ネットエントリーだけでは正式受理とはなりません\*

\* **7/12(金)まで**に正式受理(またはお断り)の返信メールにてご連絡致します\*

\* 正式受理の返信メールをプリントして当日お持ち下さい。入場券となります\*

# 2019年7月31日(水)発酵種ワークショップへの 聴講参加エントリー方法と選抜ルールについて

- (発表) 日本パン技術研究所 維持会員 発酵種メーカー6社さま(P2)  
(発表時間) 各社45分前後の予定(質疑応答時間を含みます)  
(発表順序) 発表順序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) 7月31日(水) 10時～17時頃の予定(昼食は付きません.各自ご用意下さい)  
(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) 受付開始9:25～当日受付にてお名刺を2枚頂戴(1枚は名札用)致します。  
(募集) 以下ルールに従い最大定員100名にて締め切り. 受理と致します。
- 

- ルール1: 正会員企業(製菓・製パン)は1社あたりエントリー最大15名様まで。  
ルール2: 維持会員企業(関連業界)は1社あたりエントリー最大1～2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: ルール2の維持会員企業(関連業界)ご所属のみなさま

\*各社さままでご参加人数のご調整をして頂く場合もございます。  
特に「ルール2」の維持会員(関連業界)の各社様には、過去のワークショップ開催実績から見ても1社あたり1名様のみとなってしまう場合もございます。  
この点につきましてはどうか予めご理解の上、お申し込みのエントリーを頂きますようくれぐれもお願い致します。

(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1名様五千円。当日受付で現金払い(領収書発行)

(お問い合わせ) 電話: 03-3689-7571 (担当: 伊賀)

(お申し込みと受理) ホームページのお申し込み専用ページから必要事項を記入してお申し込み下さい。複数人お申し込みの場合は個別に複数回お申し込みください。

(お申し込みの流れ) **6/12(水)16:00～開始** ホームページからインターネット申し込み  
↓ ↓ ↓ ↓ ↓  
先着順受付でルール1.2.3に従い定員になり次第、締め切ります。  
↓ ↓ ↓ ↓ ↓  
**7/12(金)までに正式受理またはお断りのメールを返信します。**

(お申し込み先) **ホームページからのインターネット申し込みのみの受付です。**  
**[www.jibt.com](http://www.jibt.com) ← こちらにアクセスして下さい。**

---

- \*インターネットお申し込みエントリー送信だけでは正式受付受理とはなりません\*  
\*正式受理(またはお断り)の返信メールを7/12(金)迄に返信致します\*  
\*正式受理の返信メールをプリントして当日お持ち下さい。入場券となります\*