

「第3回 リテイル ベーカリー製パン技術教育コース」 開催！  
 2021年5月25日（火）～2022年3月15日（火） 全10回  
 月1回×10日間で製パン理論、原材料学、製パン実技の伝統と最新を習得頂くコースです



パン酵母（イースト）

基本の3種類

水分と乾燥状態  
 粒径と 溶けやすさ  
 還元物質の漏れ



### 第3回 「リテイルベーカリー製パン技術教育コース」 日程表

期間 2021年5月25日 ～ 2022年3月15日 計10日間

No.	日程	内容
1	2021年 5/25 (火)	「リテイルベーカリーの製パン理論と実際」 リテイルベーカリーならではの作業ポイントを実演しながら解説します 日本パン技術研究所 井上好文講師
2	6/29 (火)	「原材料の講義と実習 1」 小麦粉 講義と実習 小麦、小麦粉の正しい知識と用途に応じた小麦粉の選択やブレンドについて 日本パン技術研究所 原田昌博講師
3	7/13 (火)	「原材料講義と実習 2」 「リテイルベーカリーならではの製品づくり 1」 酵母、改良剤の種類と特徴。原材料の適切な使用方法について バターロール、菓子パン 日本パン技術研究所 伊賀大八、山本剛史講師
4	8/24 (火)	「リテイルベーカリーならではの製品づくり 2」 発酵菓子製品、油脂折り込み製品の实習 パネトーネ、クロワッサン 日本パン技術研究所 山本剛史講師
5	9/28 (火)	「リテイルベーカリーならではの製品づくり 3」 フランスパンの実技と歴史 バゲットの伝統的製法、パン・リュスティック、パン・オ・ルヴァン等 ラトリエ ドゥブティユ 仁瓶利夫講師
6	11/2 (火)	「リテイルベーカリーならではの製品づくり 4」 明石氏の考える食パン製品 2～3種類 ドイツパン製法と食べ方、食事パン、発酵菓子製品 ベッカライ プロートハイム 明石克彦講師
7	11/16 (火)	「リテイルベーカリーならではの製品づくり 5」 焼き菓子、サンドイッチの実習 リテイルベーカリー必須の焼き菓子、サンドイッチの実習 日本パン技術研究所 非常勤講師 根岸靖乃講師 ナガタユイ講師
8	2022年 1/25 (火)	「原材料、醗酵種、工程条件を工夫したパン作りの理論と実習」 国内産小麦、サワー種を利用した製品の講義と実習 日本パン技術研究所 原田昌博講師
9	3/1 (火)	「冷蔵発酵の利用によるリテイルベーカリーならではの製パンの合理化 1」 冷蔵発酵法の講義と実習 日本パン技術研究所 井上好文講師
10	3/15 (火)	「冷蔵発酵の利用によるリテイルベーカリーならではの製パンの合理化 2」 冷蔵発酵法の講義と実習、設備機器の活用による提案 日本パン技術研究所 井上好文講師、レオン自動機&ホシノ天然酵母パン種 講師

\* コース最終日に修了式を予定しております。

2021年4月

### 第3回「リテイルベーカリー製パン技術教育コース」開催のご案内

一般社団法人 日本パン技術研究所 所長 井上好文

拝啓 時下益々ご清栄のこととお喜び申し上げます。

2018年から新たな製パン技術教育コースとして開始しました「リテイルベーカリー製パン技術教育コース」の第3回開催のご案内をさせて頂き戴きます。

新型コロナウイルスの影響により昨年は開催を見送らせて頂きましたが、昨年9月に各研修コースを再開し感染症対策を取りながら運営を進めてまいりました。十分な対策徹底によりリテイルベーカリー製パン技術教育コースを開催いたします。

このコースは21世紀の製パン技術者の育成を目的に、リテイルベーカリーの製パンに特化した内容で最新の製パン理論と実際、原材料知識を学び、これらを実技体験を通して習得していただく実学による製パンコースです。

毎月1回合計10回の開催とし、リテイルベーカリーで働く皆様が無理なくご参加頂ける日程で開催いたします。

本コースの特徴は以下のようになります。

#### ◇ 毎月1日間の講習を年間10回実施します。

リテイルベーカリーの皆様は連続して職場を離れることが困難で、当研究所の製パン技術教育コース本科(100日間)やアドバンスコース(5日間)を受講したいが不可能であるとの話をよくお聞きします。そこで、月に1日だけの講習を繰り返すことにしました。

#### ◇ 21世紀のリテイルベーカリーに不可欠な製パン理論と原材料学を教育します。

21世紀のリテイルベーカリーには環境の変動に対応した工夫を進める能力が必要とされます。そのために必要な製パン理論と原材料学について解り易く教育します。

◇ 基本とすべき伝統的な製パン方法とパンの品質について教育します。 コンビニエンスストアのパン売り場の充実化が今後さらに進むと予測される中で、リテイルベーカリーはリテイルベーカリーならではの製パン方法とパンの品質を適切に把握しておくことが大切です。その基本とすべき内容をリテイルベーカリーの代表的な指導者が教育します。

◇ 最新の製パン方法とパンの品質について教育します。 リテイルベーカリーでは、リテイルベーカリーならではの手作り、焼き立ての製パンを推進すると同時に、厳しい労務内容を大幅に改善する努力が必要とされています。この有効な手段である冷蔵発酵と発酵種の利用について、実技と理論の両面から詳しく教育します。

以上のように、本コースはリテイルベーカリーの製パン技術者の皆さんが、受講し易く、また今後の発展のために必要な技術、すなわち技能と理論を詳しく、また体系だっって学べる内容になっています。3頁以降に本コースの具体的な内容を記載致しますので、その内容をご一読頂き、本コースのご利用をご検討頂けますよう、よろしくお願い申し上げます。

敬具

本コースにおきましても新型コロナウイルス対策を  
万全にとりながら開催いたします！

詳しくは以下をご参照ください。

詳細は日本パン技術研究所 製パン教育コース コロナウイルス感染予防対策

[http://www.jibt.com/image/coro\\_217\\_lite.pdf](http://www.jibt.com/image/coro_217_lite.pdf)

### 第3回「リテイルベーカリー製パン技術教育コース」詳細案内

(1) 目的

21世紀のリテイルベーカリー、すなわち今後のリテイルベーカリーの発展に必要なとされる技能と理論を持つ製パン技術者を育成し、リテイルベーカリーの発展を支援する。

(2) 受講対象者リテイルベーカリーの経営者および従業員。

(3)開催日程:2021年5月～2022年3月

月に1日間(11、3月は2回開催)の講習を年間10回実施:日程を4ページに記載)

(4)時間:10:00～18:00

(5)定員:48名

(6)カリキュラム:4ページに記載

(7)受講料:会員企業 150,000円(税別) 165,000円(税込)

非会員 160,000円(税別) 176,000円(税込)

\* Web 会員は会員費用でご参加頂けます。

※ Web 会員はどなたでも入会頂ける個人会員制度です。 JIB WEB メンバーの申し込みはホームページの以下より。



(8)宿泊 :感染症対策のため藤寮のご利用を控えさせて頂いております。

宿泊希望される方は

当研究所ホームページ記載の近隣ホテルを  
ご利用ください。

(9) お申し込み方法:別紙申込書に必要事項をご記入の上 FAX または郵送にてお申し込み下さい。

(10) 締め切り:2021年 5月14日までにお申し込みください。(締切)

申込みFAX番号 03-3689-7574 一般社団法人日本パン技術研究所 担当者行き

送信日： 年 月 日

リテイルベーカー

第3回リテイルベーカー製パン技術教育コース

2021年 5月 25日(火)～2022年3月 合計10日間

製パン技術教育コース申込書

ふりがな			性別	<del>入寮希望</del>	喫煙
氏名			男・女	(男性は必ず選択) <del>有・無</del>	有・無
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。全て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

パン関連職歴	所属	年	ヶ月	実務経験
	所属	年	ヶ月	年
受講料(税込)	会員 165,000円		非会員 176,000円	

受講案内・請求書 ※必ず選択して下さい	宛名	<input type="checkbox"/> 企業名 <input type="checkbox"/> 個人名	
	送付先	<input type="checkbox"/> 上記住所	〒
		<input type="checkbox"/> 上記住所以外	
企業(部署)一括申込み 担当者名：			

※ 事故・災害時の緊急連絡先 (地方の方は東京近郊のご親戚等)

住所 〒

名前 電話 - -

※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。

2021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]	[アドバンスコース]
第38回2021年 5月 10日(月)～ 5月 14日(金) : 受付中	第13回「発酵種」アドバンスコース 受付開始日
第39回2021年 9月 13日(月)～ 9月 17日(金) : 5/17	2021年10月 18日(月)～ 10月 22日(金) : 6/21
第40回2022年 1月 24日(月)～ 1月 28日(金) : 9/20 受付開始日	第13回「冷凍生地」アドバンスコース 受付開始日
	2022年 2月 14日(月)～ 2月 18日(金) : 10/18
第3回リテイルベーカー製パン技術教育コース 2021年 5月 25日(火)～2022年3月 合計10日間 1ヶ月に約1回×10回 受付中	[ベーカーのための焼き菓子コース] 当面の期間 開催を見合わせます

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 2021年 月 頃 お送り致します。
--------	-----	-----------------	-------------------------------