

## 第 71 期(2019 年度)事業報告

国民の主要食糧であるパンに関する我国唯一の教育・研究機関として、国民生活の安定向上とパン及びパン関連産業の発展に寄与することを目的に、事業計画に基づき、以下の教育、研究調査、フードセーフティ、及び JIB ウェブメンバー制度事業を実施した。

### I. 教育事業

1. 製パン技術者の育成を目的とする各種『製パン技術教育コース』を以下の通り実施した。

(1) 上級製パン技術者の育成を目的に「製パン技術教育コース（本科 100 日間）」を年 3 回実施し、合計 110 名の受講者の技術指導を行った。

本年度の各期の教育期間、受講者派遣企業及び受講者の平均年齢と実技経験年数は以下の①～③に示した通りである。

本コースは当研究所創立以来の基盤事業であり、21 世紀のパン産業を牽引する製パン技術者を育成できるように研修内容の改善を進めて来ているが、近年は製パン事業所での人手不足問題の進行によって受講者数が減少しており、本年度は前年よりも受講者数が 10 名減少した。この傾向が今後さらに高まるのであれば、派遣企業のニーズを調査し、教育期間の短縮などの対応策の構築を検討したい。

#### ① 教育期間

第 214 期： 2019 年 4 月 23 日～ 7 月 30 日 36 名

第 215 期： 2019 年 9 月 3 日～ 12 月 10 日 44 名

第 216 期： 2020 年 1 月 7 日～ 4 月 14 日 30 名

#### ② 派遣企業

大手製パン業	69 名	62.7%
中小製パン業	9 名	8.2%
関連業界	9 名	8.2%
その他(外国を含む)	23 名	20.9%

注：大手製パン業は一般社団法人日本パン工業会会員企業を対象。

③ 受講者の平均年齢； 33.4 才

平均実技経験年数； 5.1 年

(2) 上記 (1) のコースにおいて、基礎課程終了時に学科試験を実施し、職業能力開発促進法に基づく製パン一級技能士コース修了証書を合格者 97 名に交付した。

- (3) 初級製パン技術者の育成を目的に「製パン技術基礎コース（6日間）」を年3回実施し、合計108名の受講者の技術指導を行った。

本年度の各期の教育期間及び受講者数は以下の通りである。

第34期： 2019年 5月13日～18日 29名

第35期： 2019年 9月9日～14日 38名

第36期： 2020年 1月20日～25日 41名

本コースは製パン用原材料や機械メーカーの利用が多く、また教育期間が6日間と短期間であるため、前年までは受講者数の減少が僅かであったが、本年度の受講者数は前年よりも24名減少した。これが一時的な現象であるのか、今後の推移を見守りたい。

- (4) 製パン技術者の専門性の高度化を支援する目的で、「発酵種及び冷凍生地のアドバンスコース（5日間）」を各年1回実施した。

本年度の各コースの教育期間及び受講者数は以下の通りであり、ほぼ前年並みであった。

第12回発酵種アドバンスコース : 2019年10月7日～11日 27名

第12回冷凍生地アドバンスコース : 2020年2月17日～21日 26名

- (5) リTAILベーカリーの製パン技術者の専門性の高度化を支援する目的で、1日/月の研修を年間10回行う「リTAILベーカリー製パン技術教育コース」を実施した。受講者数はほぼ定員の34名であり、多くの受講者から研修の内容に高い評価を得た。

- (6) 製パン技術者の焼き菓子生地利用技術の向上を目的とする「ベーカリーのための焼き菓子コース（5日間）」を年1回実施した。

本年度の教育期間及び受講者数は以下の通りである。

第46回：2019年8月5日～8月9日 14名

- (7) リTAILベーカリーへのドイツ菓子の普及を支援する目的で、「ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー（1日間）」を2019年11月6日に実施した。受講者数は17名であった。

- (8) 海外の伝統的あるいは最新の製パン技術、及びパン製品の市場動向などを体系的に紹介する目的で、第13回海外製パンセミナー（2日間）を東京と大阪で開催した。講師には前年度に実施したスペインセミナーで我国のリTAILベーカリーの今後の発展に大いに参考となる最新の製パン技術を紹介して戴いたスペイン・カタルーナ州の製パン学校の校長であるヨハン・フェラン氏を再招聘し、ヨーロッパの魅力的なパン製品を多数紹介して戴いた。また、フランスで最近パンの美味しさと健康を考えて開発された製パン法である Respectus panis（レ

スペクトゥス パニス) など、ヨーロッパのリテイルベーカリーで進むイノベーションを詳細に解説して戴いた。

各セミナーの実施期間及び受講者数は以下の通りである。両会場とも受講者数はほぼ定員であり、多くの受講者から研修の内容に高い評価を得た。

東京会場：2019年8月26日～8月27日 80名

大阪会場：2019年8月29日～8月30日 43名

(9) JIB ウェブメンバー限定製パン講習会(1日間)を2019年12月17日に実施した。受講者数は7名であった。

2. 昨年の4月から一部が施行された「働き方改革関連法案」に対応して教育事業担当職員のオーバーワークを軽減する目的で、各職員の働き方を改善するとともに、従来年2回開催していた「ベーカリーのための焼き菓子コース(5日間)」及び「ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー(1日間)」を年1回の開催に変更した。
3. 「第50回海外製パン技術研修ツアー」として、アメリカのIBIE(International Baking Industry Exposition)の視察、並びに同国の健康志向パンの調査と製造技術の習得を主体とするツアーを2019年9月2日～10日に実施した。参加者数は13名であった。
4. EUの製パン技術の最新動向を調査し、教育事業内容の改善に利用することを目的に、2019年5月6日～12日にスイスで開催されたサワー種サミットに参加するとともにフランスの連続ミキサーを使用した製パン工場を視察した。
5. 会員企業などへの製パンに関する情報提供の推進を目的に、当研究所が保有する各種パン類の製造方法のデータベースをインターネット上で会員企業などに開示するシステムの充実化を推進した。
6. 月刊機関誌『PAIN』を編集、発行し、毎月900部を会員に配布した。
7. (株)JIBの出版事業に協力し、「イタリア製パン実技セミナー」の内容を編集した。

## II. 研究調査事業

1. 学校パン給食推進協議会の依頼により、学校給食パンの品質を改善するための支援を実施した。本年度は前年度に開発した嗜好性および栄養価を改善した上でルバン種と製パン用酵素の利用によって製パン作業の合理化も推進出来る国内産小

麦を100%使用した12種類の新規学校給食パンの品質をさらに高める目的で製パン用酵素の配合量を改良した。また、新規学校給食パンに対するユーザーの意見を収集する目的で、2020年度中に岐阜県教育委員会及び学校給食栄養士会に新規学校給食パンの特徴についてプレゼンテーションすることを決定した。この準備として、2019年7月26日に岐阜県学校給食パン米飯協同組合員に対して新規学校給食パンの製造方法及びルバン種と製パン用酵素の利用技術に関する講習会を実施した。また、鹿児島県パン工業協同組合の依頼を受け、同組合員に対して上記同様の講習会を2019年8月23日に実施した。本プロジェクトに関しては全日本パン協同組合連合会（以後全パン連と略記する）と連携しており、2020年1月24日に開催された同組合冬の全国理事長会で新規学校給食パンの開発に関する経緯、内容、そして今後の取り組み方について解説した。

2. 消費者の食生活の向上に貢献するとともにパン食の普及を推進する目的で、パン類の栄養価や健康的で美味しい食べ方、パン食の安全・安心に関する情報、海外及び国内のパン類に関する情報、あるいはパン食に関する質問コーナーなどをインターネット上で一般に公開するホームページ「おいしいパンの百科事典」の充実化を継続的に推進した。本年度は「パンに合わせる料理のレシピ」コーナーに55件の追加、「パン食と健康」コーナーに11件の追加などを実施した。本ホームページの有効アクセス数（訪問者数）は年間22,701,839件であった。
3. パン及び食品全般に亘る先端情報の調査収集と啓蒙を目的に、専門家の講演による研究会を以下の通り年間6回企画し、実施した。

講演会演題	講師	参加人数 (非会員)
2019年4月18日 「小麦の品質に関連する要因と健康」	農研機構 西日本農業研究センター 麦類育種グループ 池田達哉 氏	82名 (13名)
2019年5月31日 食品産業における電解水の応用と効果	(一社)日本電解水協会 食品委員会 副委員長 金盛幹昌 氏	37名 (2名)
2019年7月2日 「2020年4月完全施行の食品表示法とその対策」	フード・オフィス・天明 代表 天明英之 氏	51名 (2名)
2019年9月18日 「機能性食品表示の現状と課題」	(有)健康栄養評価センター 代表取締役 柿野賢一 氏	34名 (1名)
2020年2月5日 「でん粉の特性を利用したベーカリー製品の食感づくり」	(株)J-オイルミルズ 長畑雄也 氏	79名 (3名)
2020年2月28日 「世界の食エビデンスが示す、穀物とパンの可能性」	日経BP 総研メディカルヘルスラボ 客員研究員 西沢邦浩 氏	42名 (3名)

4. ベーカリーのための栄養学構築の一環として、教育事業の各種アドバンスコースの試作パン製品に合わせた栄養価が高く美味しい昼食メニューを開発し、受講者の昼食に提供するとともにその栄養価について解説した。
5. 製パン及びパン関連産業に関する諸課題の解決を図る目的で、以下の研究活動を企画し実施した。
  - (1) パンの品質管理、品質改善、及び製パンに関する研究の合理化を推進する目的で、「パンの気泡構造を客観的に測定し数値化するシステム」の開発を継続的に実施した。本年度はスキャナーによるスライス全体像を使用した「多分割画像処理法」を技術資料として編集し、会員へ配布した（パン技術 No. 861）。
  - (2) 製パンの合理化及びパンの高品質化を支援する目的で、発酵種の自動培養に関する研究を継続的に実施した。本年度は、小麦粉サワー種中の乳酸菌の発酵形式について検討した結果、ホモ型乳酸菌の利用が日本人の嗜好に合うパンを製造するために有効であることを確認した。
  - (3) 製パンの合理化を支援する目的で、真空冷却に関する研究を継続的に実施した。本年度は東京農業大学と共同で真空冷却によるパン中のデンプン及びタンパク質の変化について科学的に研究した結果、真空冷却によるタンパク質の変化が僅かであるのに対して、デンプンゲルの物性が冷却速度に顕著な影響を受けることを明らかにした。
  - (4) 健康志向性が高いパンの開発を支援する目的で、100%全粒小麦粉パンの高品質化を図る研究を継続的に実施した。本年度は100%全粒小麦粉パンの風味の改善に羅漢果から抽出した甘味料（ラカンカ）が有効であることを見出し、その内容を技術資料として編集し、会員へ配布した（パン技術 No. 858）。
  - (5) フランスでパンの美味しさと健康を考えて開発された最新製パン法である Respectus panis（レスペクトゥス パニス）の技術的なポイントについて研究し、その結果を各種製パン技術教育コースに反映した。
6. 製パン用原材料の製パン適性などに関する評価依頼に対して、評価試験を以下の通り実施し、客観的な評価結果を報告した。

委託先	試験内容
熊本製粉（株）	アルベオグラフ試験
キューピー（株）	ファリノグラフ試験

7. 当研究所会員相互の積極的な情報交換活動推進の一環として、維持会員企業(原材料、製パン・製菓機械設備など)による正会員企業(製パン・製菓)に対する最新の製品及び技術情報の提供と意見交換を目的とするワークショップを企画し、実施した。本年度は第12回目として、パンの品質改良に役立つ簡易発酵種製品の動向と情報を紹介する『発酵種ワークショップ』を2019年7月31日に実施した。会員メーカー6社による講演を行い、参加者数は81名(内非会員は8名)であった。
8. 学校給食パンの品質向上に貢献することを目的に、地方自治体の学校給食会に対して学校給食パンに関する指導及び審査を以下の通り実施した。

地方自治体	講習会または審査会	実施日
(公財)神奈川県学校給食会	学校給食パン審査会	5月21日
(公財)長野県学校給食会	学校給食パン審査会 (2回実施)	7月12日、 12月6日
(公財)東京都学校給食会	学校給食パン講習会 学校給食パン審査会	8月5日、6日 9月11日
(公財)石川県学校給食会	学校給食パン審査会	10月18日
(公財)広島県学校給食会	学校給食パン審査会	10月31日
(公財)山口県学校給食会	学校給食パン審査会	11月1日
(公財)三重県学校給食会	学校給食パン審査会	11月29日

9. パン類を中心とした食品の科学、技術、安全などの諸事項に関する研究調査結果を編集した“技術資料”を作成し、会員企業に配布した。各技術資料のタイトルは以下の通りである。また、各技術資料を会員向け技術資料データベースに追加し、インターネット上で公開した。

4月	No. 856	第9回ドイツ菓子セミナー
5月	No. 857	HACCP支援法に基づく高度化基盤整備計画の利用とその効果
6月	No. 858	嗜好性の高い全粒粉100%ロールの開発
7月	No. 859	大麦粉を使ったドイツパンの研究
8月	No. 860	高齢者食品の開発と展望
9月	No. 861	スキャナを用いたパンの気泡数簡易測定法
10月	No. 862	第50回海外研修(ハメルマン氏による実技講習)
11月	No. 863	イヌリン添加による製パン性への影響及びその利用方法の検討
1月	No. 864	災害発生時の食品工場の対応
2月	No. 865	第10回ドイツ菓子セミナー
3月	No. 866	サワー種使用直焼きパンの冷蔵法に関する研究

### Ⅲ. フードセーフティ事業

1. パン産業をはじめとする我が国の食品産業の食品衛生管理の向上に貢献することを目的に、AIB インターナショナル（以後 AIB と略記する）とライセンス契約を結び、「製パン工場をはじめとする食品工場並びに関連施設の食品衛生管理に関する AIB フードセーフティ指導及び監査」を、以下の通り 360 事業所で実施した。実施日数は 614 日であった。

前年と比較すると、AIB リテイル監査の大口顧客が本年度から 56 事業所での同監査を 5. に示す「会員企業の基準に基づくフードセーフティ監査」に変更したために事業所実績数が 35 減少したが、製パン、製粉・ミックス、及びその他の事業所での利用が増加した結果、実施日数は 10.5 日（1.7%）増加した。

#### AIB フードセーフティ指導・監査、インスペクションオンリー(IO)実施事業所実績数

( ) 内は前年度実績

業種	指導	監査	IO	合計
製パン	28 (13)	21 (22)	16 (21)	65 (56)
製粉・ミックス	10 (9)	13 (10)	31 (18)	54 (37)
油脂・マーガリン	1 (5)	3 (8)	9 (6)	13 (19)
イースト・フィリング	0 (1)	3 (4)	1 (3)	4 (8)
精米	8 (11)	2 (1)	1 (1)	11 (13)
乳製品	6 (7)	2 (5)	4 (1)	12 (13)
菓子・スナック・冷菓	20 (21)	13 (20)	5 (4)	38 (45)
中食・加工調理食品	2 (4)	45 (45)	0 (2)	47 (51)
食肉加工	2 (2)	14 (12)	1 (1)	17 (15)
麺・パスタ	7 (3)	1 (2)	0 (0)	8 (5)
添加物・調味料・香料	0 (1)	5 (7)	0 (0)	5 (8)
包装資材	2 (2)	5 (4)	0 (0)	7 (6)
リテイル	2 (0)	13 (70)	0 (0)	15 (70)
流通倉庫	3 (5)	18 (12)	0 (0)	21 (17)
飲料	2 (2)	16 (18)	0 (1)	18 (21)
その他	4 (3)	15 (5)	6 (3)	25 (11)
事業所計	97 (89)	189 (245)	74 (61)	360 (395)

2. 全パン連会員の食品衛生管理の改善・向上を支援する目的で、同会会員に対して「全パン連フードセーフティ監査」を実施した。実施事業所数は 69 であり前年よりも 6 事業所減少した。

3. 日本独自の国際標準に整合する食品安全マネジメント規格や認証スキームを構築、運営するために2016年に（一財）食品安全マネジメント協会（以後 JFSM と略記する）が設立され、今日では数種類の JFS 規格の認証が行われている。このような状況の中で、AIB 監査の利用者が容易に JFS-B 規格の認証を受けることが出来るスキームを構築することがフードセーフティ事業の今後に有効であると考え、AIB 監査と JFS-B 監査を同時に行うことを前提にして、JFSM に2019年6月28日に監査会社として登録され、9月から JFS-B 監査を開始した。本年度は AIB 監査と同時に JFS-B 監査を29事業所に対して実施した。また、JFS-B 監査を単独で2事業所に対して実施した。
4. 食品衛生管理の実際を熟知した審査員に GFSI（Global Food Safety Initiative）に承認された第三者認証を依頼したいというニーズに対応するために、前年度に FSSC22000 の審査機関である AIB の元で当研究所のスタッフが日本での FSSC22000 審査を行うスキームを構築し、本年度から同審査を開始した。本年度は5事業所（計13日間）の FSSC22000 審査を実施した。
5. 会員企業の食品衛生管理の改善・向上を支援する目的で、「会員企業の基準に基づくフードセーフティ監査」および「コンサルティング事業」（外部講演、従業員教育）を実施した。「会員企業の基準に基づくフードセーフティ監査」は1. で示した通り AIB リテイル監査の大口顧客が本年度から本監査を使用したために、実施事業所数は57（前年よりも56増加）、実施日数は29日（前年よりも28日増加）と大きく増加した。また、「コンサルティング事業」は JFS-B 規格に取り組む顧客のニーズが高まり、実施事業所数は31（前年よりも9増加）、実施日数は36.5日（前年よりも16.5日増加）と増加した。
6. パン産業をはじめとする我国の食品産業の食品衛生管理の啓発と向上に貢献することを目的に、食品衛生管理に関するセミナーを下記の通り実施した。

セミナー名	講師	参加人数
(1) 第18回 HACCP 構築セミナー 2019年4月18、19日	フードセーフティ部 AIB 認定 食品衛生監査員	32名
(2) 第37回 AIB フードセーフティセミナー 大阪開催：2019年6月18、19日	フードセーフティ部 AIB 認定 食品衛生監査員	24名
(3) 第19回 HACCP 構築セミナー 大阪開催：2019年6月20、21日	フードセーフティ部 AIB 認定 食品衛生監査員	7名
(4) 第38回 AIB フードセーフティセミナー 2019年8月6、7日	フードセーフティ部 AIB 認定 食品衛生監査員	64名
(5) 第6回自主検査強化セミナー 2019年8月22日	フードセーフティ部 AIB 認定 食品衛生監査員	24名



(6) 第8回フードディフェンスセミナー 2019年8月23日	AIB アール・アーノルド氏	39名
(7) 第39回 AIB フードセーフティセミナー 2019年12月12、13日	フードセーフティ部 AIB 認定 食品安全衛生監査員	56名

7. 全パン連の依頼を受け HACCP の制度化に向けた「学校給食委託米飯の手引書」の作成を開始した。
8. JFS-B 監査員資格保有者を増員するための研修を進め、8名が資格保有者となった。
9. FSSC22000 の審査員資格保有者を1名から2名に増員するための研修を行った。
10. JFSM のフードサービス（外食）を対象とした JFS-G 規格の監査を必要に応じて実施出来るようにするための準備を進めた。

#### IV. JIB ウェブメンバー制度事業

「もっと製パンを知りたい」という個人の皆様からの要望に応え、当研究所の「ファン作り」を推進することを目的に、「パンのレシピデータベース」および「技術資料データベース」の使用、製パン技術誌「P a i n」の配布、各種製パン技術セミナー受講料の減額などの特典がある「JIB ウェブメンバー制度事業」を企画し、2018年2月1日から「ウェブメンバー」（議決権を持たない個人）の募集を開始した。2020年3月31日時点の登録者は115名であった。

#### V. 事業企画・広報課題

1. 教育、研究調査、フードセーフティの各事業推進にあたり、HPや情報提供の場を通じて、適時適切な情報発信を行い、効果的な広報活動を実施した。
2. 当研究所の利用頻度が低い中小製パン企業への支援を推進することを目的に、パンのレシピデータベースの使用及び製パン技術誌 P a i n の配布などの特典がある「JIB ウェブメンバー制度」の広報活動を実施した。
3. 「おいしいパンの百科事典」の内容の充実化を企画した。
4. 製パン技術誌『P a i n』の実用性を高めることを目的に、同誌の編集及び出版方法の改善策を企画した。

5. 我国の食品産業における AIB 監査の認知度を高めるための広報活動を実施した。
6. 厚生労働省の HACCP の制度化、農林水産省及び厚生労働省の HACCP 支援法、あるいは農林水産省が推奨する JFSM の食品安全規格などの動向を調査し、フードセーフティ事業への応用を検討した。

## VI. 理事会、総会、四役会、監事・理事協議会等（時系列で記載）

2019年5月14日

- ・第12回 監事・理事協議会
  - 開催場所 パン技研会議室
  - 内 容 2018年度事業報告並びに計算書類の説明  
2018年度公益目的支出計画実施報告書の説明  
質疑、意見交換を行い監事による業務監査を実施
  - 出席者 監事2名 監事代理1名  
理事長、副理事長1名、専務理事、常務理事、管理部長

2019年5月20日

- ・2019年度 第1回四役会
  - 開催場所 KKRホテル東京
  - 内 容 5月29日開催理事会議案の事前審議
    - 第1号議案 第70期事業報告並びに計算書類承認の件
    - 第2号議案 2018年度公益目的支出計画実施報告書承認の件
    - 第3号議案 通常総会の招集に関する件
    - 第4号議案 職員就業規則一部改訂承認の件
  - 出席者 パン技研四役会及び推進チームメンバー  
(推進チーム会議を5月9日に開催し上記内容の精査を実施している。)

2019年5月29日

- ・2019年度 第1回通常理事会
  - 開催場所 KKRホテル東京
  - 決議事項 第1号議案 第70期事業報告並びに計算書類承認の件  
第2号議案 2018年度公益目的支出計画実施報告書承認の件  
第3号議案 通常総会の招集に関する件  
第4号議案 職員就業規則一部改訂承認の件
  - 報告事項 理事長並びに業務執行理事の職務執行状況の報告
  - 出席者 決議に必要な出席理事の数 14名 出席17 欠席9名  
監事出席2名 欠席1名

2019年6月22日

・2019年度 通常総会

開催場所 KKRホテル東京

決議事項 第1号議案 第70期事業報告並びに計算書類承認の件  
第2号議案 改選期に伴う理事及び監事選任の件

報告事項 2018年度公益目的支出計画実施報告書の件

出席者等 決議に必要な会員の数 88名 出席131名(代理出席及び委任状含む)  
理事出席21名 欠席5名  
監事出席2名 欠席1名

・総会后臨時理事会

決議事項 第1号議案 代表理事(理事長)並びに役付理事(副理事長、専務理事、常務理事)選定の件

出席者 決議に必要な出席理事の数14名 出席22名 欠席5名  
監事出席2名 欠席1名

2019年11月25日

・2019年度 第2回四役会

開催場所 KKRホテル東京

内 容 2019年度上期事業進捗状況  
2019年度上期収支状況及び年間収支予測  
2019年度新規会員入会状況(4月～10月末)

出席者 パン技研四役会及び推進チームメンバー  
(推進チーム会議を11月20日に開催し上記内容の精査を実施している。)

2019年12月6日

・第13回 監事・理事協議会

開催場所 パン技研会議室

内 容 2019年度上期事業進捗状況及び収支状況の説明  
質疑、意見交換を行い監事による業務監査を実施

出席者 監事1名 監事代理2名  
理事長、副理事長1名、専務理事、常務理事、管理部長

2019年12月25日

・2019年度 第3回四役会(懇親会)

開催場所 KKRホテル東京

内 容 今後の取組みテーマについての協議

2020年3月10日

・2019年度 第4回四役会

※新型コロナウイルス感染防止のため書面審議にて開催した。

内 容 3月19日開催予定の理事会議案の書面審議

第1号議案 2020年度（第72期）事業計画（案）承認の件

第2号議案 2020年度（第72期）収支予算（案）承認の件

第3号議案 2019年度新規会員入会承認の件

2020年3月27日

・2019年度 第2回通常理事会

※新型コロナウイルス感染防止のため書面審議にて開催した。

決議事項 第1号議案 2020年度（第72期）事業計画（案）承認の件

第2号議案 2020年度（第72期）収支予算（案）承認の件

第3号議案 2019年度新規会員入会承認の件

※3月13日付で、「理事会の書面決議に関する同意依頼書（ご提案）」を発出し

理事全員に同意書及び監事による異議がない旨の回答書の提出を3月27日期限内で依頼した。期日までに理事27名全員の同意書及び監事3名の回答書が得られたので3月27日付で理事会の決議があったものとみなされた。

## Ⅶ. 事業報告の附属明細書について

第71期（2019年度）事業報告には、「一般社団法人及び一般財団法人に関する法律施行規則」第34条第3項に規定する附属明細書については「事業報告の内容を補足する重要な事項」が存在しないので作成しない。

2020年5月18日  
一般社団法人日本パン技術研究所

以上