

Pain

パン・目次

平成25年 3月号

Pain誌リニューアルのお知らせ	5
卒業研究／新規低水分発酵種の研究(3)	6
ベーカリーのビジネス戦略(7)	松沢裕之 12
気のある店づくり(8)	坂本伸一 17
ベーカリアルポ(12)東京稲城市 プーランジェリーメゾンユキ	20
おいしい簡単ヘルシーパン食(14)	玉井いづみ 22
パン作りノート	24
イギリス製パンセミナー⑥	27
カリフォルニアくるみ製菓、製パンコンテスト入賞作品	30
会員企業から提案するパン・菓子製品	34
パンでクッキング(144)	井上佳子 36
ドイツパンに恋してドイツで暮らす(62)	新原優子 38
海外情報短信／アメリカの最新食トレンド	高橋秀尚 41
特許出願公開中のパン関連発明	47
食品情報	50
カリフォルニア・レーズン新製品開発コンテスト入選作品	52

100日間の製パン技術教育コース

本科研究生募集

197期 平成25年 9月 3日～12月10日

198期 平成26年 1月 7日～ 4月15日

製パン基礎の短期実習コース

製パン技術基礎コース

第16回 平成25年 5月 6日～ 5月11日

第17回 平成25年 9月16日～ 9月21日