

# Pain

雑誌「パン」

(一社)日本パン技術研究所の製パン情報誌  
～パンを作る人、パンを楽しむ人のための情報誌～  
www.jibt.com

# 4号

第73巻4号  
April.2026



くるみとレーズンのルブロ



## ●卒業研究報告〈要約〉

(一社)日本パン技術研究所 本科100日コース 231期生

## ●JIBイベント 入所体験会のご案内



## ●世界を席卷する「ジャパニーズ・ブレッド」



レーズンと抹茶のブリオッシュフィユテ

「国産小麦の製パンへの利用に  
関する手引書」の作成

*Pain*



JIB はみだし授業  
「国産小麦の製パンへの利用に関する手引書」の作成 ..... 4

卒業研究報告〈要約〉  
(一社) 日本パン技術研究所 本科 100 日コース 231 期生 ..... 10



JIB イベント  
入所体験会のご案内 ..... 13

世界を席卷する「ジャパニーズ・ブレッド」  
伝統と革新を武器に勢いを増す日本式パンの海外進出最前線 ..... 14



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.132 ..... 18

ドイツからのパンだより (133) ..... 20

日本の元気なパン屋さん  
パンメゾンリル ..... 23



原料メーカーから提案するパン・菓子製品  
理研ビタミン(株) ..... 26

カリフォルニア・レーズンレシピ  
～ 2025 年コンテスト入賞製品紹介～ ..... 28

## 「国産小麦の製パンへの利用に関する手引書」の作成

一般社団法人日本パン技術研究所 専務理事 所長 井上 好文

（一社）日本パン工業会の飯島会長のご依頼を受けて、当研究所の原田部長と共同で実施しました「国産小麦の製パンへの利用に関する手引書」の作成により、昨年4月に（公財）飯島藤十郎食品科学振興財団の技術賞を受賞し、11月に受賞講演を行いました。今回の「JIB はみだし授業」ではその時の講演要旨を紹介させていただきます。ボリュームのある本手引書の骨格になる部分をまとめたものです。読者の皆様のご参考になれば幸いです。

### 1. はじめに

近年、食料安全保障あるいは農業維持の面から、自給率が低いパンへの国産小麦の利用を高めることが重要な課題とされ、農林水産省の麦育種開発研究プロジェクトやパン中華麺用品種交付金加算制度の導入が進められてきた。その結果、パン用小麦品種の育種と作付けが進んだことによって多数の国産パン用小麦品種の栽培が各地で行われるようになり、製パンへの利用推進が求められている。しかし、製パン事業者には国産小麦の製パンへの利用に関する科学的情報が不足しているのが現状である。そこで、私共は（公財）飯島藤十郎記念食品科学振興財団のご助成を受けて2023年度に国産小麦の育種・作付け動向や製パン適性に関する研究調査を実施し、その結果を製パン事業者向けに編纂した「国産小麦の製パンへの利用に関する手引書」を作成した。本手引書は3章で構成されておりA4サイズで89ページになる。第1章は小麦栽培の歴史と製パン適性が高い小麦品種育種方法のポイントについて、第2章は近年の国産小麦品種の動向と主要国産パン用小麦品種の製パン適性について、第3章

は主要国産小麦品種の特徴を生かした製パン方法について解説している。本講演では、時間の都合上、本手引書の特に関連する部分に限定して解説する。具体的には、小麦の製パン適性を決定する重要な要因であるグルテンを形成する蛋白質の質に関する穀物科学および遺伝学の研究の成果をまとめ、それを利用して現在流通している各種国産パン用小麦品種の製パン適性を科学的根拠に基づいて解説する。

### 2. 小麦の進化と遺伝学的情報

小麦の育種を理解しやすくする目的で、小麦の進化と遺伝学的情報について簡単に解説する。小麦栽培の起源は、図1に示したように、今から1万年前にイランからトルコにかけての高原地帯で農耕を覚えた先史人が好ましい性質を持つ野生小麦の種を集め、種蒔きし、小麦の栽培と収穫を始めたときである。野生一粒小麦は最も原始的な小麦であり、その生命を司るゲノムの構成はシンプルなAAで2倍体と呼ばれる。ゲノムとは生命を司る染色体のセットで、小麦の1ゲノムは7本の染色体で構成されている。栽培一粒小麦は今日でも極めて僅かであるが

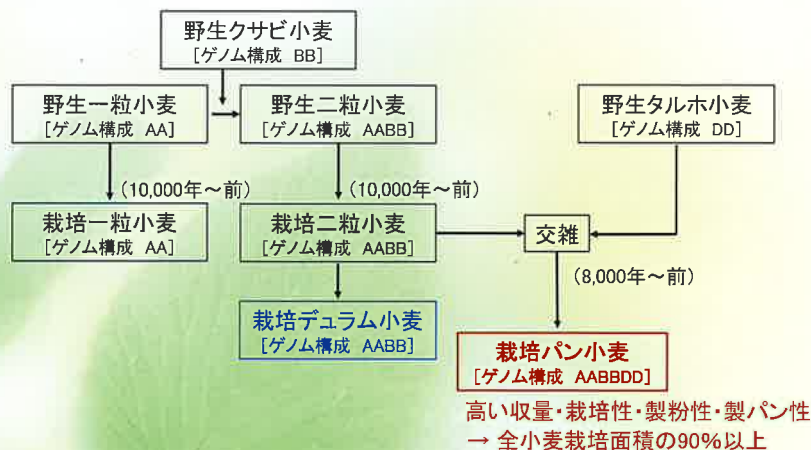


図1 小麦の進化と遺伝学的情報



# 入所体験会のご案内

日本パン技術研究所では製パン技術教育コース（本科100日）、製パン技術基礎コース（5日間）、リテイル、発酵種、冷凍技術のアドバンスコースなどのさまざまな研修コースを開催しており、技能経験の浅い方から知識も経験も豊富な方まで、幅広いジャンルの方々が、さまざまな目的を持って受講されています。

これまで、各研修コースの受講を検討されている方々には、事前に施設見学をご案内させていただいておりましたが、今回、実際にパン作りを体験しながら、施設見学、コース案内を含む入所体験会を開催いたします。

開催

2026年4月21日（火）午後1時開始（集合12時45分）

時間

午後1時00分～午後5時00分（4時間）

場所

〒134-0088 東京都江戸川区西葛西6-19-6 パン科学会館  
一般社団法人日本パン技術研究所 6階大講習会場  
（4階にて検温後、手荷物をお持ちのまま6階へお越しください）

体験内容

＜イギリスパン（山型パン）の製パン体験＞

※パン生地は事前にスタッフにて準備をいたします。

- 分割・丸め、成形、焼成の順に作業し、実際に生地に触れていただきながら、丸めの方法や力加減、発酵状態などを解説します。
- 成形作業ではいくつか条件を変えて製品の比較も行います。
- 発酵時間中には館内の施設見学、スライドにて各研修コースや授業の内容、寮の設備（100日コースのみ）などのご案内をいたします。

お申し込み

弊所HP資料請求より必要事項を入力、  
→ <https://www.jibt.com/cgi-bin/inquiry.cgi>  
下部のお問い合わせ内容欄  
「入所体験会申込希望」とご入力ください。



\*お申込み後に、当日の持ち物や諸注意事項などをメールにて  
（office@jibt.comより）ご案内いたします。



パン技研ホームページの  
バナーリンクもご活用ください

一般社団法人日本パン技術研究所  
E-mail : office@jibt.com / 電話 03-3689-7571



# 世界を席巻する 「ジャパニーズ・ブレッド」

伝統と革新を武器に勢いを増す  
日本式パンの海外進出最前線

株式会社 TNC 澤村 建造

株式会社TNCのグローバルマーケティングリサーチディレクターとして、70ヶ国 600人の日本人ネットワーク『ライフスタイル・リサーチャー』を主軸とした海外リサーチ、マーケティング、商品開発など幅広く手掛けている。また、グローバルフードアナリストとして、世界一周を含む約50ヶ国を訪れた経験を生かし、主に海外の食のトレンドや伝統食・郷土料理などを中心に、さまざまなテーマで食や飲料に関するセミナー講師として活躍。出身は石川県金沢市、石川県観光特使。

パン業界で活躍している皆さんがご存じのとおり、訪日インバウンド客の目的のひとつに、日本で販売されている「卵サンド」を食べる、ということがある。日本ではどこに行っても手に入るこのパンが、海外では憧れの対象になっている。

上記の卵サンドをはじめ、世界各地のベーカリー市場において、今、「日本式のパン」がかつてないほどの注目を集めている。これまでハード系のパンが主流であった欧米諸国において、日本の「ふわふわ」で「もちもち」とした食感新鮮さをもって迎え入れられている。また、日本ならではの繊細な美意識が反映されたビジュアル、そして海外各国の現地文化と融合したユニークなアレンジが、新たな価値として受け入れられ始めている。

ここでは、イギリス、オーストラリア、イタリア、アメリカといった国における最新のトレンド事例を紹介しつつ、なぜ今、日本式のパンが国境を越えて海外で愛されているのか、その背景と実態を説明していく。



日本式の卵サンド (台湾)



チキンカツカレーサンド (イギリス)

イギリス

## 伝統と日本の融合——ウィンブルドン を魅了したフルーツサンド

2025年、イギリスの高級スーパーマーケットである「マックス&スペンサー (M&S)」が、テニスのウィンブルドン選手権に合わせて発売した商品が爆発的なヒットを記録した。

M&Sが発売したのは、「Red Diamond Strawberry & Crème Sandwich」という商品である。これは、日本の「フルーツサンド (Fruit sando)」にインスパイアされたものでありながら、イギリスの伝統文化を巧みに取り入れた点が今回ヒットしたポイントであった。

イギリスではもともと、ウィンブルドン選手権の観戦時に旬のイチゴにクリームを添えたものである「Strawberries and cream」を食べるという習慣がある（これはシンプルなデザートであり、もちろんパンではない）。M&Sはイギリスのこの文化背景に着目し、日本のフルーツサンドの形状を借りつつ、中身をイギリス人の味覚に合わせてローカライズした。具体的には、通常のサンドイッチよりも柔らかく甘みのあるパンを使用しつつ、フィリングに軽くホイップしたクリームチーズを採用することで酸味をプラスした。

このアレンジにより、焼き上げたスポンジケーキ2

枚の間にジャムを挟んだイギリスの伝統ケーキである「ビクトリアスポンジ (Victoria sponge)」を彷彿とさせる味わいと、日本のフルーツサンド特有のフレッシュで夏らしいビジュアルが融合し、現地のSNSを中心に大きな話題となった。その結果、発売後に合計10万個以上を販売し、特にウィンブルドン店ではM&S史上最も売れたサンドイッチとなった。

この成功は単発的なブームにとどまらず、M&Sの競合であるスーパーマーケットのTescoも直ちに類似のイチゴクリームサンドを展開するなど、イギリス市場において「デザートサンドイッチ」は新たなカテゴリとして定着している。

また、イギリスではフルーツサンドに加え、日本の食材や総菜を組み合わせた「進化系クロワッサン」も若者の心を掴んでいる。ロンドンのHidden Japanese Curry Labが提供する「クロワッサンド (Croissando)」は、クロワッサンにカツカレーとチーズを挟むという豪快なスタイルで、8.5ポンドという価格ながら、そのインパクトある見た目が支持されている。

また、日系ベーカリーHappy Sky BakeryやWa Caféでは、黒ゴマや抹茶を使用したクロワッサンが人気を博しており、フランス発祥のクロワッサンに日本のエッセンスを加えた創作パンがトレンドとなつて

# パンを“もっと”楽しむ、vol.132

## 12ヶ月のアイディア

### ナガタユイ

Food Coordinator

食品メーカー、食材専門店メニュー・商品開発職を経て独立。サンドイッチやパンのある食卓を中心に、メニュー開発コンサルティング、書籍や広告でのフードコーディネーター等、幅広く食の提案に携わる。

著書に「サンドイッチの発想と組み立て」「トーストの発想と組み立て」（誠文堂新光社）、「テリーヌ&パテ」（河出書房新社）他。



### ホットドッグの魅力とおいしさを探る！

**ア** メリカの国民食として知られる「ホットドッグ (hot dog)」のルーツは、ドイツにあります。街角の屋台(インビス Imbiss) で親しまれてきた焼きソーセージ、“ブラートヴルスト (Bratwurst)” は、日本の串付きフランクとは異なり、小型のパン“ブロートヒェン (Brötchen)” に挟んで提供されるのが一般的です。構成要素はパンとソーセージで同じでも、そのバランスは私たちのイメージするホットドッグとは大きく異なります。主役はあくまでソーセージ。パンは大きくはみ出すソーセージを支えるための「器」であり、必須のマスタードとともに、片手で食べるための道具として添えられています。

25年前にベルリンで食べたのは、ハードな小型パンにためのソーセージがはさまれたものでした(写真①)。昨年訪れた、ポーランドの古都クラクフの人気屋台では、直火で香ばしく焼かれたソーセージに小さなパンが添えられていました(写真③)。また、ウィーンのソーセージ屋台(ヴェルステルシュタント Würstelstand) では、ソーセージは食べやすくカットされており、スライスしたライ麦パンが脇役として登場しました(写真④)。

一方、モロッコのマラケシュの市場(スーク souq)で出会ったのは、羊肉のスパイシーなソーセージ、“メルゲーズ (merguez)”(写真②)。ここではマスタードの代わりにトマトソースが添えられ、パンもピタパンへと姿を変えます。

味わいも組み合わせも土地ごとに異なりますが、屋台で食べる焼きソーセージのおいしさは、どこでも格別です。

その記憶に導かれるように、はじめての「ホットドッグ」を求めて、また旅に出たくなります。

### ■ホットドッグの組み立て方

サンドイッチはパンと具材のどちらも主役ですが、ホットドッグはあくまでソーセージが主役。シンプルだからこそ、ひとつひとつの素材選びがおいしさを左右します。まずは、あらびき×スモークタイプの、ベーシックなソーセージのおいしさを探りましょう。リッチなパンに合わせるか、リーンなパンにするか、ソーセージをボイルするかグリルするか——その違いだけで印象は大きく変わります。

ソフトなドッグパンを使えばアメリカンに、ハードな小型パンを使うとドイツの屋台風に仕上がります。

シンプルだからこそ、アクセントになる食材の存在も重要です。ザワークラウトの酸味やスイートレリッシュの甘酸っぱさ、ケチャップとイエローマスタードの王道の組み合わせが加わることで、ソーセージの存在感が一層引き立ちます。

### ■アクセント食材の使い方

**きゅうりのピクルス(写真⑤)**：甘みが強めのスイートレリッシュはソース感覚で使えて便利。ハード系のパンには、ディルピクルスの食感と味わいがよく合います。

**マスタード(写真⑥)**：マスタードは、ソーセージの味わいと仕上がりのイメージに合わせて選びましょう。アメリカンタイプなら、イエローマスタードを。フランスパンには、なめらかなディジョンマスタードや種入りマスタードがよく合います。

**ザワークラウト(写真⑦)**：キャベツを乳酸発酵させたザワークラウトは、豚肉加工品との相性が抜群です。そのままと酸っぱすぎるようでも、ソーセージと合わせることでよく調和します。豚肉の味わいを引き立てながら、さっぱりとした後味が心地よく、また食べたい！と思えることでしょう。

**紫たまねぎのピクルス(写真⑧)**：赤ワインビネガーで作る紫たまねぎのマリネは、甘めに仕上げるのがコツ。シャキッとした食感と、甘酸っぱさのバランスが絶妙です。



# ドイツからのパンだより (133)

森本 智子

ドイツの食に関わる仕事に携わり、視察コーディネーター、アテンド、通訳なども手掛ける。ドイツ食文化、特にパン、ビールなどについてセミナーや執筆なども手掛ける。ドイツ、ドゥームスアカデミーのピアソムリ工資格を持つ。著書に「ドイツパン大全」「ドイツ菓子図鑑」（誠文堂新光社）他、訳書「ベーキングブック No. 4 サワー種でパンを焼く」（翔雲社）が2024年7月より発売中。

今回も、ドイツのパン業界紙などから興味深かったニュースをご紹介します。

## デメターのパン品評会

デメター (Demeter) は、ドイツのオーガニック認証団体です。バイオダイナミック農法を推奨している点で、他のオーガニック認証団体とは一線を引いていることで知られています。

デメターでは20年前から年に一度のパン品評会が行われています。今年2月にも、独自に開発した PAR<sup>®</sup> システムを用いた官能分析のもと、集められたパンが評価されました。その結果、合計13個の銅メダル、14個の銀メダル、40個の金メダルが授与されました。

「デメター認定を受けたパンの職人は、酵素、レシチン、グリセリド、アスコルビン酸、着色麦芽、システイン、粉乳、硫酸カルシウムなどの化学添加物を一切使用しないため、どのパンも、高レベルの真の手作りパンであるといえます」と、デメターのベーカリー製品および穀物部門の担当者は説明します。また、審査対象となったパンの品質と多様性について「標準化された工業的な製法が主流となっている今日、このパン審査はドイツの食文化の保護に大きく貢献しています。伝統的なパン作りの技法と個性的かつ革新的なアプローチがうまく融合しているのです」と述べました。

デメター認証のパンは、サステイナブルな方法で生産されたデメター認証の穀物や種子を使用しています。また、長い発酵時間、そして数段階を経て作られるサワー種、自家培養酵母、蜂蜜発酵種などの自然由来の発酵種を意図的に選択することも重要視されています。こうした材料や製法は、際立った香りや深い味わい、ダイナミックで生き生きとした感覚をもたらします。品評会では、香り、酸味、甘み、渋みなどのパラメータに加え、パンの視覚的な創造性も評価の対象となりました。

審査は、WINE SYSTEM 社が開発した官能審査システム PAR<sup>®</sup> のマスターコース「Brotprüfer (パン審査員)」を修了した官能審査の専門家によって行われました。参加したパン職人は、点数だけでなく詳細かつデータに基づくフィードバックがもらえます。参加者はこの知見を持ち帰って社内で活用し、具体的な改善の可能性を見出すことができます。

PAR<sup>®</sup> システムでは、審査に求められる特性がどの程度説得力を持って再現されているかが焦点となります。つまり、それぞれのパンが何を訴え、どのような焼き方を追求すべきか、そして感覚的な印象が、全体的にどの程度調和しているかが評価の対象となります。

今回、100点満点の「金」を獲得したのは、Vollkorn-Mühlenbäckerei DLS、Bettinas Keimbackstube、Biobäckerei Bahde GmbH、Hof Klostersee の4店でした。

この記事を読むだけで、どれほど素晴らしいのかが気になります。デメターは特殊なバイオダイナミック農法を推奨していますが、この官能検査も一般的なものと違い、ワインの官能審査をパンにも当てはめたものを使っています。そのためパンの個性が最大限に引きだされたパンがよしとされるという評価が基準となっています。



デメターのロゴ

## サワー種パンがアクセサリーに

ドイツのニュースではありませんが、ドイツのパン業界紙でも取り上げられ、話題になっていたのでご紹介します。

現在世界で最も成功し、最も有名なミュージシャンの一人であるテイラー・スウィフトは、パン作りというとても実用的な趣味を持っているそうです。スウィフト家のサワードウブレッドがハリウッドで目撃され、すぐにファッション誌「Vogue」によって「マストアイテム」と評されました。こうしてごく日常的な食べ物が突然、ステータスシンボルとなってしまったのです。

パパラッチの写真には、ハリウッドで、スウィフトが焼いたパンを手を持つ有名人の友達たちが写っています。メディアの報道によると、それらのパンがスウィフトのパン工房で焼かれたものであることは、祝福のメッセージや「It's a loaf story」や「Are you bready for it?」などの英語の言葉遊びを記したステッカーが袋に貼られていることからわかるそうです。

「Vogue」誌はこれを受けて「サワードウは、2026年現在、最もホットなアクセサリーだ」と即座に発信しました。同誌の米国版は、最も影響力のある雑誌として、ファッションや文化のトレンドをリードしています。まるでデザイナーのハンドバッグのごとく、そして必ず写真に写るよう、プレゼントされたパンを手を持つセレブリティを見てこのヘッドラ

# 日本の元気な パン屋さん

取材：宮本優子



pain maison RIREの店舗外観と入り口。白が基調、大きいガラス窓で店内の様子が分かりやすい

また来たいと思ってもらえるお店に

pain maison RIRE

2024年9月に独立開業したオーナーの相田綾<sup>りょう</sup>シェフは、おいしいパンで顧客に喜んでもらうことと同じくらい、家族やお店のスタッフの幸せを大切にしている。

## “RIRE”に込めた思い

店名の〈pain maison RIRE (パンメゾンリル)〉の由来を聞くと、相田シェフの家族全員の名前が入っているという。綾さんの“RI”奥様玲奈さんの“RE”、4歳長男「りく君」と2歳次男「りと君」、そして以前飼っていたうさぎの「るー君」、みんなの“リ”と“レ”と“ル”を合わせたRIREを店名にした。子どももお店も愛情をもって育み、守る意気込みを表明している。この店名の付け方は、子どもの名前をつなげて店名にしている先輩の考えに感銘を受けて真似をしたものだ。家族の名前を合わせて作った“RIRE”は後で調べたらフランス語で“笑顔”という意味があると知り、ますます良い店名だと思った。

## パンの世界に入るきっかけは バイト帰りに食べた菓子パンだった

相田シェフは名古屋市守山区出身で小・中・高校とサッカーに夢中になっていた。高校卒業後の進路を考えたとき「手に職をつけたい」と思っていたが具体的な案はなく、悩んでいた。ピザ屋の宅配アルバイトの帰り道に寄ったベーカリーで買った菓子パンがおいしくて衝撃を受け、心にしました。そのときに「パン屋になりたい!!」と思い、高校卒業後は名古屋製菓専門学校に入学し相田シェフのパン

の歩みが始まった。専門学校でパンの基本知識と基礎技術を身につけ、夏休みには名古屋市内の有名ベーカリーでアルバイトをし、実際のパン屋で働く楽しさと大変さを知った。専門学校卒業後はパン屋になりたいと思ったきっかけとなったパンのベーカリーで勤務した。その後クロワッサンの味が大好きで憧れだったホテルのベーカリーでも製造スタッフとして勤務し、数社のベーカリーでも経験を積んだ。多くのことを学んだが、順風満帆とは言えず、職場内パワハラで心を病んだこともあった。少しベーカリーを離れたときもあったが、体調が戻るとまたベーカリーに勤務した。

独立開業する目標を掲げ、パンを作るだけでなく店長などのマネージャー職にも就き、運営の面も勉強した。15年以上にわたる修業時代を経て、ついに2024年、35歳のときに独立開業を果たした。お店は名古屋駅から名鉄瀬戸線で30分のところにある喜多山駅から徒歩5分ほどの場所にあるマンションの1階部分に入っている。店舗外観は白い壁で、中の様子が良く見えるようにガラス部分が広くとられている。店内は9坪の厨房と6坪の売り場で成り立ち、木目調の扉を引くと右側にパンが並ぶ棚があり対面販売スタイルをとっている。パン棚の並びにある冷蔵ケースにはサンドイッチや人気No.1の「コルネ」が並べられている。正面には会計カウンターがあり、その奥に厨房が見え、スタッフが連携を取り合って元気に作業を進めている様子が分かる。スタッフは相田シェフと玲奈さん夫妻を中心に総勢11名。玲奈さんはスターバックスコーヒーでの勤務経験が



オーナーシェフの  
相田綾さん



玲奈さんがデザイナーと考えた  
スタイリッシュな看板



輝く笑顔がステキな  
スタッフ



焼きたてのハード系



清潔感あふれる店内

# カリフォルニア・レーズンレシピ ～2025年コンテスト入賞製品紹介～



## ④ 材料

本程	(%)
ライ麦 (中挽き)	20
小麦全粒粉	30
①サワー種	40
ライ麦 (中挽き)	100
水	100
初種	5
②前処理	
ライ麦 (粗挽き)	30
オーツフレーク	15
お湯 (80℃)	55
水	28
カリフォルニア・レーズン	50
カリフォルニア・くるみ	50

## ④ 工程

### ①サワー種

ミキシング	L5分M20分
捏上温度	27℃
発酵条件/時間	27℃/18～20時間

### 本程

ミキシング	L5分M15分↓L0.5分M0.5分↓
捏上温度	26℃
フロアタイム	10分
分割	750g
ベンチタイム	15分
成形	シードミックスをまぶし、型に入れる
ホイロ	50分 34℃85%
焼成	90分 上火・下火200℃→185℃ スチーム(多)、2分後ダンパー開、5分後ダンパー開 焼成後、霧をかける(多)

## ～野田さんからの作品アピール～

このパンは素材そのものの味わいを大切に作りしました。全粒粉とライ麦をベースに、カリカリ食感のくるみとしっかりとしたレーズンを加えて作りしました。それぞれの食材の良さを生かしたパンとなっていて、くるみとレーズンの苦手な家族がおいしいと言ってたくさん食べてくれました。私もレーズンとくるみに苦手意識を持っていましたが、おいしくいただくことができました。かみごたえのあるパンですすぐお腹が満たされるため、食べ過ぎを防ぐことができます。どんな人も喜ぶ健康的なパンに仕上げました。

第34回  
カリフォルニア・レーズン  
ベーカリー新製品開発コンテスト  
開催決定!!

最終審査開催日  
2026年6月13日(土)  
応募締切  
2026年4月30日(木)

詳細はカリフォルニア・レーズン協会公式サイトでご確認ください。

<https://www.raisins-jp.org/>



# 4

April 2026

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
			1	2	3	4
☆	☆	☆				
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
	製パン技術教育コース (本科100日)233期 ・卒業研究発表会(4月13日) ・卒業式(4月14日)				製パン技術教育事業部主催研究会 演題:「新しい価値を生む方法論としての Foresight Creation」 講師:大阪大学フォーサイト(株) 松波晴人氏	
19	20	21	22	23	24	25
		入所体験会 ※詳細はP.13参照		第56回 AIBフードセーフティセミナー		
26	27	28	29	30		
		製パン技術教育コース (本科100日) 234期入所式			☆	☆



Painバックナンバーのご購入 随時受付中!!

\*各日程については予定であり、変更になる場合があります。あらかじめご容赦願います。

# 5

May 2026

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
					1	2
☆	☆	☆	☆	☆		
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
	第53回製パン技術基礎コース					
24	25	26	27	28	29	30
31		第8回リテール アドバンスコース① ※詳細はOHコーナーから				



# Pain 4号

令和8年3月25日発行  
 発行所 株式会社 J・I・B  
 発行人 石田 興宣  
 編集人 西島 ゆかり  
 監修 一般社団法人 日本パン技術研究所  
 〒134-0088  
 東京都江戸川区西葛西6-19-6  
 電話 03-3689-7884 (株)J・I・B  
 電話 03-3689-7571 (一社)日本パン技術研究所  
 Fax 03-3689-7574

年間購読料・送料込 **6,600円**  
 (本体6,000円+税10%)

\*許可なく転載・複写ならびに web 上での使用を禁じます。