

Pain

(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

雑誌「パン」

6号

第73巻6号
June.2026



ざっくりとろけるラムレーズン



Splendide raisins



●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 232期生

●JIBイベント 6月研究会のお知らせ

●製パン機械企業の訪問記(17)



パンのある生活 秋山洋子
「パン旅～那須・黒磯編」



ニバープラス社訪問風景
(パン技研6F大講習会場)

生地物性を測定する計測器の紹介

Pain

● スタッフさん育成にもご活用ください ●

リテイルベーカリー製パン技術 WEB教育コース

どの動画・どの科目からでも受講できます

動画授業

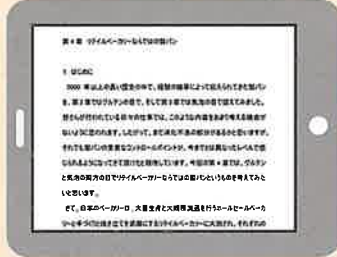


①パンの作り方は
動画を見て受講

動画イメージ



テキスト授業



②～④はテキストを
見て自ら学びます

テキストイメージ



最終資格認証テストの前に

練習問題もあります



テストに出る可能性のある 500 問を
PDF ダウンロードして復習できます

受講科目の一部をご紹介します

動画授業

①パンの作り方(全13科目)

- 食パン
- ロールパン
- 菓子パン
- フランスパン
- ライ麦パン
- クリスピーロール

————— その他 7科目

テキスト受講

②製パン理論(6科目)

- リテイルベーカリーならではの製パン

————— その他 5科目

③その他の科目(5科目)

- 関連法令
- リテイルベーカリーの経営

————— その他 3科目

④製パン原材料(13科目)

- 小麦粉、ライ麦粉
- 水、食塩
- パン酵母、乳酸菌
- 糖類
- 油脂
- 卵、卵製品

————— その他 7科目



最終試験に合格すると
**JIB Certified
Retail Baker**
の資格を授与

受講料は
2パターン

盾あり 59,400 円 (税込)
認定証盾と PDF 認定証ダウンロード

盾なし 49,500 円 (税込)
PDF 認定証ダウンロード

動画 13 コンテンツ、学科 24 コンテンツ
全てのコンテンツが 12 ヶ月間見放題！
盾なし認定証ダウンロードのみも選択できます

製パン動画コンテンツ 13 セクターたっぷり約 14 時間 + 理論・原材料などテキスト 24 科目およそ 700 ページ

メールでお問い合わせ

e-mail certified_baker@jibt.com

電話でお問い合わせ

TEL 03-3689-7571



一般受講マニュアル

ご受講お申し込み





JIB はみだし授業
生地物性を測定する計測器の紹介 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 232 期生 8



JIB イベント
6月研究会のお知らせ 10

製パン機械企業の訪問記 (17)
Niverplast B.V. (ニバープラスト) ~ Passionate People 11

パンのある生活 No.28
「パン旅~那須・黒磯編」 14



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.134 16

ドイツからのパンだより (135) 18

日本の元気なパン屋さん
ツカサ キムラ プーランジュリー 21



原料メーカーから提案するパン・菓子製品
オリエンタル酵母工業(株) 24

カリフォルニア・レーズンレシピ
~ベーカリー新製品開発コンテスト~ 26

通学なら さまざまなキャリア・スキルのベーカリーニーズに 対応したコースが選べます!

日本パン技術研究所の各種教育コースのご利用をご検討ください!!

~ベーシックコース~

本科100日コース

製パン理論、原材料知識、基本と応用の製パン技術を約3ヶ月かけて習得するコース
1級技能士学科試験も実施します

基礎コース

(5日間) 初級の製パン技術を短期間で習得できる入門コース

~アドバンスコース~

リテイル

(月に約1日×10回) 1年かけてリテイルベーカリー必須の実技と理論を習得するコース

発酵種

(5日間) 発酵種の基礎から応用までを学び、高品質化と合理化を追求するコース

冷凍技術

(5日間) 各種冷凍製法の特徴を知り、さまざまな利用技術を習得するコース

詳細・お問い合わせは

TEL : 03-3689-7571

E-mail : office@jibt.com



生地物性を測定する計測器の紹介

一般社団法人日本パン技術研究所 製パン技術教育事業部 佐藤 淳

小麦粉は農作物である小麦を加工してできるものです。よって、小麦粉銘柄が同じであったとしても、工業製品のようにいつでも全く同じ品質というわけではありません。また、仕込み量が変われば、ミキサーでの生地のかかり具合は変わりますし、発酵具合によっても生地状態は変わります。そのため、毎回同じ作業工程では、同じ製品はできません。小麦粉のロットや仕込み量でミキシング時間を、生地の発酵程度によって生地へのハンドリングを調整する必要があります。

皆さん、パンを作る際、どのようにして生地状態を判断しているのでしょうか。私はミキシング時、加水の程度は生地が硬い、柔らかいで判断するため、捏ねられている生地の様子を見て、また生地を触って判断します。油脂入れ前の生地状態はグルテン形成の程度で判断するため、生地のグルテン膜を広げ、膜ができているのかを確認します。また捏上時の生地状態は、グルテンの伸び具合で判断するため、生地を引っ張り、確認します。そして、丸めや成形では生地表面のベタつきや締まり具合等を感じて生地状態を判断します。このような生地状態の程度は数値として表されるものではなく、自身の経験から判断することになります。

このような小麦粉の特性や生地物性を客観的に測定する計測器があります。動的な試験装置として、ミキシング中の加水量、生地状態を捉えるドイツ、ブラベンダー (Brabender) 社のファリノグラフ (Farinograph)、またアメリカ、ナショナル・マニュファクチャリング (National MFG) 社のミキソグラフ (Mixograph) があります。また、静的な試験装置として、所定時間静置した生地をフックによって機械的に引っ張って調べるブラベンダー社のエクステンソグラフ (Extensograph) や静置した生地を圧縮空気によって膨張させて調べるフランス、ショパン (Chopin) 社のアルベオグラフ (Alveograph) があります。生地の粘度を調べるものとしてブラベンダー社のアミログラフ (Amylograph) があります。

これらの装置を見ることはあまりないでしょうが、製粉会社や製パン会社等で使用されています。そして、ファリノグラフやエクステンソグラフの結果は、新麦に切り替わる際など、製粉会社から教えてもらうことができます。ここでは、これら装置のうち、ファリノグラフ、エクステンソグラフ、アミログラフについて触れます。

<ファリノグラフ>

ファリノグラフとは、小麦粉のミキシング特性や吸水能力を測定するのに使用される装置、記録式生地ミキサー

のことで、この装置はハンガリーの発明家、Hankoczy により考案され、ドイツのブラベンダー社によって作られました。

装置説明

ファリノグラフとは、写真1のような装置です。ミキサーは囲いの中 (写真2)、左右にZ型の攪拌子がついており、それらが2:3 (右側が早い) の異なるスピードで、左側は時計回り、右側は反時計回りで回ります。ミキサーの内壁は二重構造になっており、ここに30°Cの水を循環させることで温度条件が同じになるようにしています。この囲いの中に小麦粉と水を入れ、攪拌します。その際、この攪拌子への抵抗の大きさが用紙に記録されます。



写真1. ファリノグラフ



写真2. 攪拌子

測定方法

ミキサー内側に小麦粉 300g を入れ、攪拌子を回転させつつ、ビューレットから30°Cの水を投入します。そして、ピーク時の抵抗値振れ幅の中心が500B.U. (B.U.とはブラベンダーユニットという単位) \pm 20B.U. に入る加水量となるまで試行錯誤を繰り返します。ここでの加水量の調整は、抵抗値が高いと加水量が少なく、抵抗値が低いと加水量が多いと判断します。ピークの値が500B.U. \pm 20B.U. に入ったら、ピークから最低12分後まで測定を続けます。

データの見方

図1は中力粉Aの測定記録です。下の軸は時間(分)、縦の軸は抵抗値 (B.U.) を表します。攪拌開始から抵



2026年6月30日(火)研究会のご案内

『「近赤外分光法」及び「アンペロメトリー(損傷澱粉測定法)」』

(一社)日本パン技術研究所 製パン技術教育事業部 主催
AIB日本同窓会 協賛

日時

2026年6月30日(火曜日)
14:00~16:00

場所

パン科学会館6階講習会場
東京都江戸川区西葛西6-19-6

演題

『「近赤外分光法」及び
「アンペロメトリー(損傷澱粉測定法)」』

- ・測定原理及び機器構造とその特徴
- ・AACC等国内外の公定法の現状
- ・使用例(対象食品及び成分/特性/精度等)
- ・今後の展開への期待
- ・分析デモンストレーション

講師

ビーエルテック(株) 顧問

岩元 睦夫(いわもと むつお) 氏
(元 農林水産技術会議事務局長)

定員

70名前後

※正会員企業・維持会員企業の皆様の参加を優先。

参加費

正会員・維持会員の皆様は無料です。

ご注意：館内でのマスクのご着用をお願いする場合があります。

ホームページの
「各種コース申込」から
お申し込みください



お問い合わせ：03-3689-4701(平日9時-12時、13時-17時)

Go the rounds of engineering firms

製パン機械企業の訪問記 (17)

Niverplast B.V. (ニバープラスト) ~ Passionate People

(訪問者) サンタベーキングラボラトリー 代表
帯広畜産大学 客員教授 博士(工学) 山田盛二
URL : <https://santa-baking.hatenablog.com/>

オランダに本社を置く包装機械メーカーであり、特に製パン業界向けの自動包装ソリューションにおいて高い評価を得ている、Niverplast B.V. (以下、ニバープラスト 図1) が、この度日本パン技術研究所の維持会員企業に参画することになりました。



図1 Niverplast社屋と右からGerrit Jan Nieuwenhuis氏 (創業者)、ご子息のRichard Nieuwenhuis氏

ニバープラストは、パンやベーカリー製品を効率的かつ衛生的に包装するためのシステム開発に特化しており、欧州を中心に世界各国の製パンメーカーへの導入実績を持ちます。近年では、単なる機械供給にとどまらず、生産ライン全体の最適化や自動化、省人化を実現するトータルソリューションプロバイダーとしての役割を強めています。

高い柔軟性と顧客密着の文化を背景に創業からの長年のノウハウを生かし、多様な産業分野向けにソリューションを提供しています。日本市場でも機械導入や展示会出展、ローカルパートナーとの協業を通じて活動を展開している同社を紹介します。

■沿革

ニバープラストは1986年、Gerrit Jan Nieuwenhuis氏によって設立され、包装資材の小規模なトレーディング事業からスタートしました。トレーディングから始まった事業は、やがて袋の自社製造へと発展し、その流れの中で機械による自動化へと進んでいきました。

より効率的な包装プロセスへの市場ニーズに後押しされ、同社は徐々にバッグインボックスの自動化分

野の専門企業へと成長しました。設立当初4名のチームからスタートした同社は、40年を経て現在では国内外あわせて350名以上の従業員を擁し、世界中に顧客を持つ国際企業へと発展しています。

ニバープラストの中核にあるのは、包装をより速く、よりスマートに、そしてより信頼性の高いものにすることです。従来は人手に大きく依存していた袋のセット工程を自動化することで、同社は2000年代初頭に大きな評価を獲得しました。特に欧州の大手ベーカリーメーカーが同社のシステムを採用したことが、その認知拡大につながりました。製品を丁寧に扱いつつも高速処理を実現するその機械は、人手不足や品質の安定性向上が求められる業界において、高い適合性を発揮しました。

現在、ニバープラストはヨーロッパ、北米、アジアを中心にグローバルに事業を展開しています。使いやすく、完全自動化された包装ラインの開発を継続し、複雑さを軽減しながら効率向上に貢献しています。迅速な意思決定プロセス、柔軟性、そして人を大切にする企業文化のもと、同社は「従業員の満足を顧客満足につながる」と考え、シンプルさこそが独自の自動化を生み出す鍵であると信じているが故です。



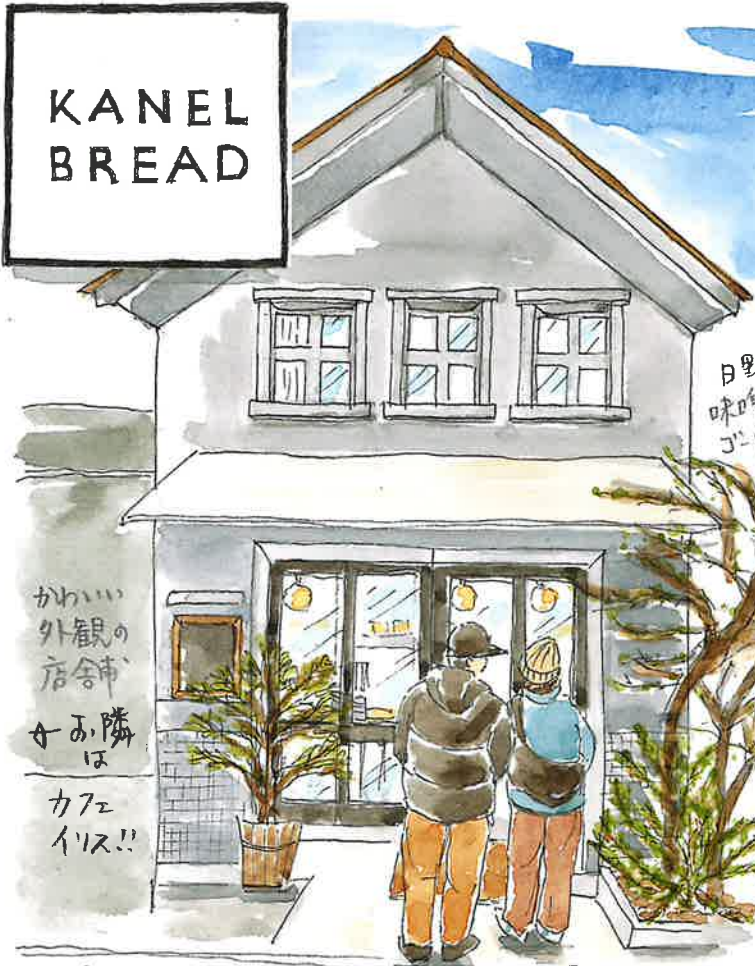
図2 沿革(旧本社である、ライセンスのカーンデル通りに移転後、1997年に最初の機械「EasyPlast」を製造)

■日本パン技術研究所にて

日本での活動を進めているニバープラストは、現在国内での拠点を検討中のため、今回は日本パン技術研究所にて同社(セールsteam: Erwin氏、Tim氏、岡山氏)から話を伺うことになりました(図3)。

(岡山氏) まず、当社のキャッチコピー (Passionate People) から、当社は包装機械のメーカーなのです

KANEL
BREAD



かわいい
外観の
店舎
お隣は
カフェ
イリス!!



「おこしと長葱のキャッサ」
「おこしと長葱のキャッサ」
「おこしと長葱のキャッサ」



「おこしと長葱のキャッサ」
「おこしと長葱のキャッサ」
「おこしと長葱のキャッサ」



「おこしと長葱のキャッサ」
「おこしと長葱のキャッサ」
「おこしと長葱のキャッサ」



「クロッカン」
「おこしと長葱のキャッサ」
「おこしと長葱のキャッサ」



大きな粒の
4種類の
レーズンが
楽しめる!!



「おこしと長葱のキャッサ」
「おこしと長葱のキャッサ」
「おこしと長葱のキャッサ」

お土産に
ぴったりの焼き菓子!!
いろいろあるよーと



「シードの
カントリー
ブレッド」
「おこしと長葱のキャッサ」
「おこしと長葱のキャッサ」



香ばしいシード
がたっぷり!!
亜麻仁
ひまわりの種
南瓜の種
「塩ミルクフランス」
甘すぎないクリーミーは
大人のあやっ!!



生地にも
シードが
たっぷり
フルム



看板商品!! 「カントリーブレッド」
「おこしと長葱のキャッサ」
「おこしと長葱のキャッサ」

SHO
PAIN

Artisan Bakehouse



「抹茶ロール」
軽い食感のロール
「おこしと長葱のキャッサ」
「おこしと長葱のキャッサ」

Alu

パンを“もっと”楽しむ、vol.134 12ヶ月のアイデア

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&ハテ」(河出書房新社)他。

「ジャンボン・フロマージュ」 の組み立て方

前号では基本のハムサンドについてお話ししましたが、今回はさらに掘り下げてみます。

基本のハムサンドの中で私が一番好きなのは、フランスの定番のバゲットサンド「ジャンボン・ブール(仏:jambon beurre)(写真①:パリの人気サンドイッチ店)」です。ジャンボンはフランス語でハム、ブールはバターのこと。さらにチーズを加えると、「ジャンボン・フロマージュ(仏:jambon fromage)(写真②:機内食のジャンボン・フロマージュはホットで提供)」になります。

ここで使われるハムは「ジャンボン・ブラン(写真③:パリの市場)」。ノンモークの加熱ハムで、日本で一般的なスモークハムとは、味・香り・食感のいずれも異なります。フランスでも店によってハムのランクはさまざまですが、人気店では、そのおいしさやボリュームに圧倒されます。

一方チーズは、フランスに1,200種類以上あるともいわれるため、「ジャンボン・フロマージュ」とひと口に言っても、その選択肢は幅広いものです。ただし実際には、無数のバリエーションがあるというよりも、エメンタールやグリュイエール、コンテといったハード系チーズが使われることが一般的です。中でもエメンタール(写真④:リヨンのチーズ専門店)は定番中の定番といえる存在です。エメンタールは、大きな穴の開いた見た目が特徴で、穏やかなコクとナッツの

ような香りを持ちます。グリュイエールやコンテ(写真⑤:リヨンのチーズ専門店。熟成期間が長いものは旨みが強く高級品!)のような凝縮した旨みと比べると、やや軽やかで、はじめは物足りなく感じるかもしれません。ところが、その控えめな味わいこそが魅力で、食べ飽きることなく楽しめます。

私自身は長年、コンテで作るのが好みでしたが、年を重ねるにつれてエメンタールのおいしさを実感するようになりました。今ではすっかりエメンタール派です。

こうしたハード系チーズは、見た目には「スライスチーズ」と大きな違いがないため、こだわりが伝わりにくい面もあります。その点、白カビチーズは日本でも認知度が高く、違いがひと目でわかります。ブリーやカマンベールは、日本人が思い描くフランスのチーズとして、わかりやすく親しみやすい存在なので、効果的に使うことができます。

パンは、ハードな本格バゲットに加え、油脂を使った歯切れのよいフランスパン、さらにドイツのラウゲンロール(写真⑥:スイスの空港のベーカリー)もセレクト。食感や風味の違いを楽しめるようラインナップしました。

合わせるのは、味わいや製法の異なる豚肉加工品(写真⑦:食材協力・大山ハム)と、親しみやすいチーズ(写真⑧:カマンベールとエメンタール)。パン・ハム(豚肉加工品)・チーズ、それぞれの個性が引き立つ組み合わせを意識しています。現地の再現にとどまらず、日本人の味覚に寄り添ったアレンジで、シンプルながらも満足感のあるおいしさに仕上がりました。



ドイツからのパンだより (135)

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、ドゥーメン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。

サンドイッチの最長記録

ドイツ北部の町ロストックで、世界最長のフィッシュサンドイッチが作られ、新記録を打ち立てました。地元のスタジアムのケータリングチームが何時間もかけて何百本ものビスマルクニシン(ニシンの酢漬け)、レタス、ピクルス、玉ねぎを並べ、パンを互いに重ね合わせて焼き上げ、一つの長いサンドイッチに仕上げました。ドイツ記録協会はこの新記録を認定しましたが、この記録を達成させるため、ケータリング会社は120kgものニシンを発注していたそうです。

記録達成後、このサンドイッチはスタジアム内およびスタジアム前で販売されました。売上金の全額は、メクレンブルク=フォアポンメルン州のフードバンクに寄付されるそうです。

ドイツ北部ではこうした魚のサンドイッチをよく食べますね。記録に挑戦して話題を作り、寄付金を集めるのはよい方法ですね。



出典: https://www.instagram.com/p/DWuA3Q3j1vc/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=NTc4MTIwNjQ2YQ==

ドイツで人気のデネル・ケバブの新しい食べ方が人気

トルコ移民によってドイツに定着したデネル・ケバブ(Döner Kebab)は、ドイツ人の日常生活に欠かせない食べ物となっています。

ベルリンのディスカウントストアのアイデアで、エイプリルフールネタとしてDönercroissantなるメニューを作り、1,000食配布したそうです。いつものピタパンではなく、クロワッサンにケバブの具材を挟んだものです。

これが話題を呼び、店頭には長蛇の列ができました。食べた人はほぼ全員がおいしいと好評で、ケバブ店では定番メニューとして継続させていこうかと考えているそうです。

クロワッサンでもケバブはおいしいだろうということは十分想像できますね。ちなみにここ数年でドイツでもフランス風のパンを焼く店が増えています。クロワッサンはもちろんドイツでも売られていましたが、さらに人気が高まっている印象があります。



出典: https://www.instagram.com/reel/DXC TdkdEWOU/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=NTc4MTIwNjQ2YQ==

ハンブルクの人気バンドとのコラボパンが誕生

ハンブルクで1992年に結成されたヒップホップ、ポップ・グループの「Fettes Brot」が、地元のパンメーカーとのコラボにより、同名のパンを作りました。Fettes Brotは直訳すると「油っぽい(脂肪たっぷりの)パン」といった意味になります。ただfettという言葉は俗語では「かっこいい、最高」という意味を持ち、バンド名にはこちらの意味が取られたと思われる。

バンドメンバーの3人は、ずっと前から、このパンを作りたいと話をしています。単なるジョークではなく、本当においしく、実用的な物としてきちんとした商品を作りたいと考えており、同じくハンブルクに拠点を置くパンメーカー「Backshop Tiefkühl GmbH」とのコラボレーションによって実現しました。

Bakery Reportage

日本の元気な パン屋さん

取材：石井悦子



店舗外観。都営大江戸線光が丘駅または練馬春日町駅から徒歩10分前後

パリで本格的に働こうとした矢先にコロナ禍などが重なり断念。一度は違う道に進むも一念発起し、桜並木が美しい練馬区の道沿いで開業を果たす

Tsukasa KIMURA Boulangerie
ツカサ キムラ ブーランジュリー

「その土地の食べ物はその土地の材料で作ることが当たり前」。仕事をともにしたフランス人シェフの言葉どおり、北海道産小麦で作ったバゲットやクロワッサンが評判を呼ぶ。

桜が美しい場所を探して この場所に店を構える

都営大江戸線光が丘駅と練馬春日町駅の間を通る都道443号線は、桜並木で有名だ。その一角に〈Tsukasa KIMURA Boulangerie〉は、桜の咲く2025年4月2日に開業。その数週間前からプレオープンしていたが、近所の人の話題になっていた。

「桜がきれいな場所を探して、ここに店を出そうと決めました。1年間営業してみて、4月が一番売上がありました」。オーナーシェフの木村司さんは、石川県金沢市出身。高校卒業後、やりたいことが見つからずいたが、地元のパン工場のアルバイトを始めたのがこの道に入るきっかけだった。

「工場でのパン作りはシステム化されたものなので、もちろん素人だった自分がパンを作れるようにはなりません。工場ではパンを作ることに重要なのが、配送や賞味期限・受発注の管理などですが、工場長がそれらを計算し、指令を出していました。その工場でも

一パンを作れる工場長と仲良くしてもらっていた自分は、それらの仕事を手伝いながらパン作りを教えてもらいました。そんなことを2年くらい続けて、パンって面白いな、作れたら楽しいんだろうなと思ったのです」

工場長から自分の元職場の大手パンチェーン店で働くことを勧められ、その頃ちょうど求人雑誌でアルバイトを募集していた香林坊（北陸最大級のショッピングエリア）の店に応募。採用通知が届いたのが25歳の誕生日だった。

そこで1年働いたのちに、香林坊店より規模の小さな隣市の系列店の人手が足りなくなり、異動。そのおかげで、忙しかった前店ではトータルで覚えられなかった作業が、一通りの作業をさせてもらえるようになり覚えることができた。社員にも推奨されたが、アルバイトでも講習会に参加させてもらったりするなど、技術を学ぶのには問題はなく、自由にやらせてもらったほうがよいかと辞退していた。そんな折にリーマン・ショックが起こる。働いていた店舗が閉店することになり、滋賀県の店舗に異動を打診された際に社員になった。



必ずピースサインでポーズを決める、オーナーシェフの木村司さん



店舗内観。横一列のシンプルな陳列



2番人気の「バゲット」(320円)。毎日食べてもらいたいと値段を抑えている



1番人気の「クロワッサン」(340円)。TBS『THE TIME』で紹介され、人気に

カリフォルニア・レーズンレシピ ～ベーカリー新製品開発コンテスト～



④ 材料

中種配合 (%)		本捏配合 (%)		クリームチーズ生地配合 (%)		前処理レーズン (%)	
強力粉	50	強力粉	50	クリームチーズ	100	カリフォルニア・レーズン	100
生イースト	0.5	上白糖	17	上白糖	35	ラム酒	5
改良剤	0.1	食塩	1	全卵	20	クランブル配合 (%)	
吸水	30	脱脂粉乳	3	生クリーム	45	アーモンドパウダー	100
		改良剤	0.3	レモン果汁	3	グラニュー糖	50
		生イースト	3	薄力粉	8	マーガリン	50
		加糖卵黄	18	フィリング・仕上げ材料 (1個あたり)			
		マーガリン	20	ラズベリージャム	8g	レーズンペースト	50
		ブルーベリーピューレ	5	グレース	20g	ブランデー	5
		レーズンペースト	5			シナモンパウダー	0.3
		吸水	12				
		前処理レーズン	100				

④ 工程

中種

ミキシング	L5分
捏上温度	23℃
発酵条件/時間	(温度15℃/湿度75%) 15時間

本捏

ミキシング	L3分M4分H1分↓(油脂, レーズンペースト) L5分M3分H1分↓(前処理レーズン) L1分
捏上温度	28℃
フロアタイム	(温度28℃/湿度75%) 20分
分割重量	50g
ベンチタイム	(温度28℃/湿度75%) 20分
成形	1) ガス抜きし、直径9cmに広げる 2) グラシン紙を敷いたアルミケースに入れる
ホイロ条件/時間	(温度35℃/湿度75%) 45分
焼成前処理	1) ラズベリージャム8gを絞る 2) クリームチーズ生地50gを絞る 3) クランブル33gをのせる
焼成温度/時間	(上火:170℃/下火:180℃) 20分
仕上げ	粗熱が取れたら、50℃のグレース20gを表面全体にかける

クリームチーズ生地

- 1) クリームチーズ、上白糖をビーターで混ぜる
- 2) 全卵を3回に分けて加え混ぜる
- 3) レモン果汁を加え混ぜる
- 4) 生クリームを3回に分けて加え混ぜる
- 5) 予め篩った薄力粉を加え混ぜる

前処理レーズン

カリフォルニア・レーズンとラム酒を一晩漬け込む

クランブル

- 1) レーズンペーストとブランデーをビーターで混ぜる
- 2) アーモンドパウダー、グラニュー糖、マーガリン、シナモンパウダーを加え混ぜる
- 3) 170℃のオーブンで10分ローストする



June 2026

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
	1	2	3	4	5	6
☆	製パン技術教育事業部主催研究会 演題：「FSSC22000バージョン7の概要」 講師：FSSC Japan Representative 出田宏氏					
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
		第8回リテイル アドバンスコース②				
28	29	30	☆	☆	☆	☆
		製パン技術教育事業部 主催研究会 ※詳細はP.10参照				



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。



July 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
		第8回リテイル アドバンスコース③				
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	☆

Pain 6号

令和8年5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。