

「第4回 リテイルアドバンスコース」 開催！  
2022年 5月31日（火）～2023年3月28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。



お申し込み、詳細は別紙案内またはパン技術研究HPへ [www.jibt.com/](http://www.jibt.com/)

## 第4回「リテールベーカリー製パン技術教育コース」日程表

期間 2022年5月31日 ～ 2023年3月15日 10日間

No	日程	内容
1	2022年 5月31日(火)	「リテールベーカリーの製パン理論と実際」 リテー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	2022年 6月28日(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	2022年 7月12日(火)	「原材料講義と実習 2」「リテー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	2022年 8月9日(火)	「リテー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	2022年 9月27日(火)	「リテールベーカリーならではの製品づくり 3」 明石氏のパン作り その考え方と技能 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 ブロートハイム 明石克彦講師
6	2022年 10月4日(火)	「リテールベーカリーならではの製品づくり 4」 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・オールヴァン等 ラトリエ ドゥブティユ 仁瓶利夫講師
7	2022年 11月15日(火)	「リテー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 リテー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	2023年 1月24日(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	2023年 3月7日(火)	「冷蔵発酵の利用によるリテー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	2023年 3月28日(火)	「冷蔵発酵の利用によるリテー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。

令和4年 3月

## 第4回「リテイルアドバンスコース」

(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。

「リテイルアドバンスコース」第4回開催のご案内をさせていただきます。

昨年まで「リテイルベーカリー製パン技術教育コース」として実施しておりましたコースを、本年度より 「リテイルアドバンスコース」 に名称を変更し、開催いたします。

このコースは、21世紀のリテイルベーカリーを牽引する製パン技術者の育成を目的としています。

製パンの基本と応用、伝統と最新を製パン理論、原材料、実技実習を通して体得いただく、実学による製パンコースです。

月1回程度、合計年間10回と、リテイルベーカリーで働く皆様が無理なくご参加いただ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。

### ◇ 月1日程度の講習を、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、とのお話をよくお聞きします。そこで、月に1日程度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、また体系だてて学べる内容になっています。

次頁以降に本コースの具体的な内容を記載いたします。その内容をご一読いただき、本コースのご利用をご検討いただけますよう、よろしくお願い申し上げます。

敬具

#### 第4回「リテイルアドバンスコース」詳細案内

(1) 目的：

21世紀のリテイルベーカー、すなわち今後のリテイルベーカ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、リテイルベーカーの発展を支援する。

(2) 受講対象者：リテイルベーカーの経営者および従業員

(3) 開催日程：2022年5月～2023年3月

月に1日程度の講習を年間10回実施：日程は別紙に記載

(4) 時間：10：00～18：00

(5) 定員：48名

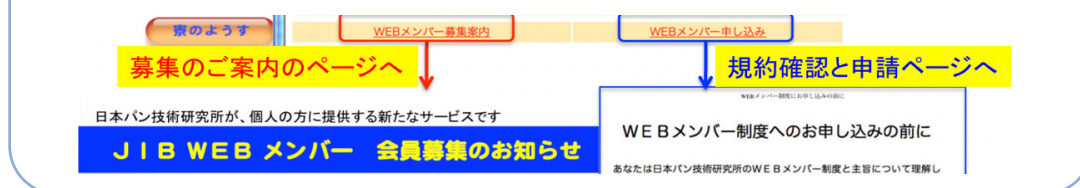
(6) カリキュラム：別紙に記載

(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いただけます。

※ Web 会員（JIB WEB メンバー）は、どなたでも入会いただける個人会員制度です。お申し込みはホームページの以下より。



(8) 宿泊：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、郵送、またはメール添付にてお申し込みください。

(10) 締め切り：5月17日までにお申し込みください。（申込書必着）