「第１６回　発酵種アドバンスコース」

２０２４年１０月２１日（月）～２５日（金）　５日間

発酵種アドバンスコース　実習アイテム、発酵種等

「多様な発酵種の特徴を活かしたパン作り」

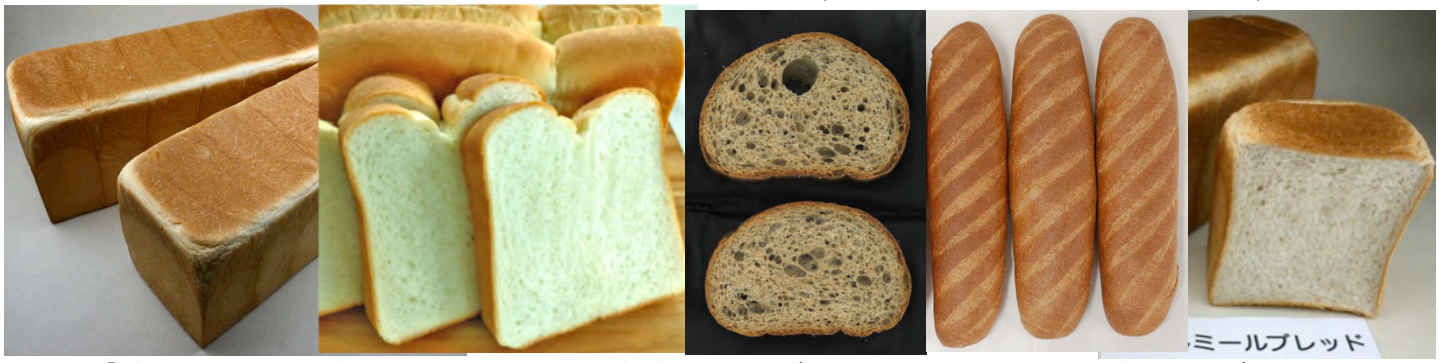
（日本パン技術研究所　山本剛史、安藤慎一）

「欧州の伝統的な発酵種利用によるパン作り」

(元紀ノ国屋フードセンター　小田嶋恭之助氏・日本パン技術研究所　佐藤 淳)

「美味しさと合理性を追及したサワー種製パン」（品質アップのためのサワー種の利用）

(日本パン技術研究所　原田昌博)

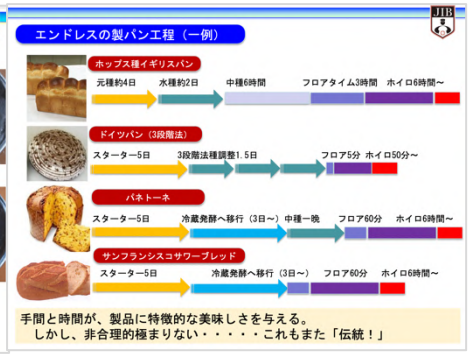


「美味しさと合理性を追及したサワー種製パン」（合理化のためのサワー種の利用）

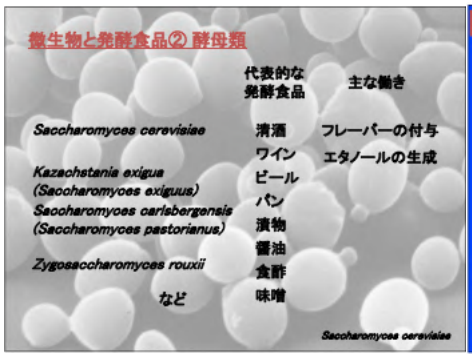
(日本パン技術研究所　原田昌博)

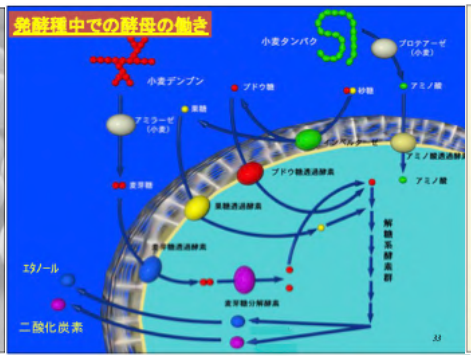
発酵種アドバンスコース　講習資料の抜粋（予定）

「21 世紀の製パン技術と発酵種」／「世界の発酵種」／「サワー種の起こし方と、スターターの維持管理」（日本パン技術研究所　原田昌博）

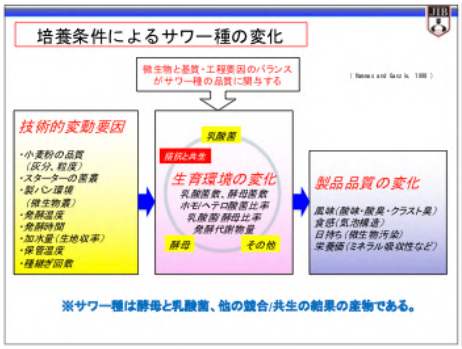


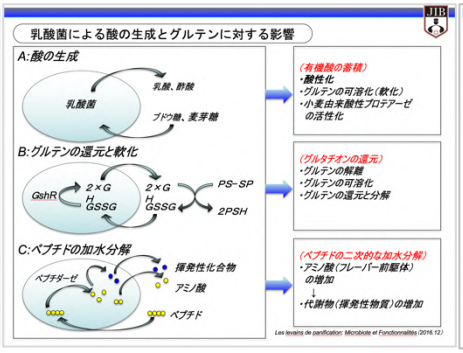
「発酵種の科学」　（オリエンタル酵母工業（株）松尾脩平氏）

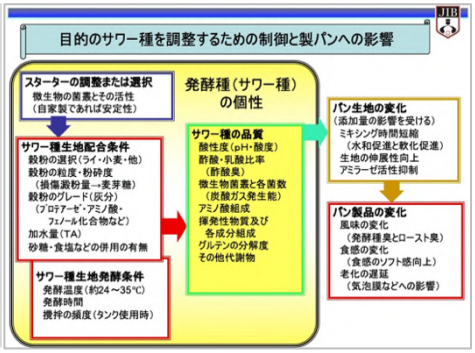




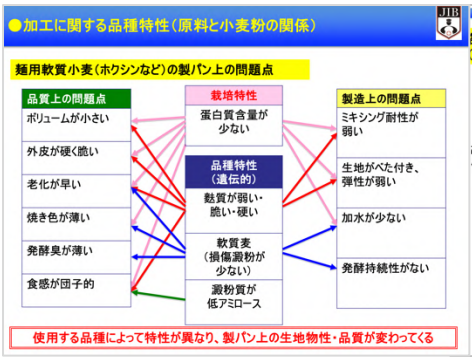
「発酵種培養条件が品質に及ぼす影響」　（日本パン技術研究所　原田昌博）

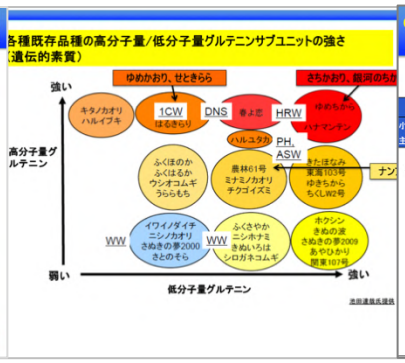






「各種国産小麦の加工特性について」（日本パン技術研究所　原田昌博）





お申し込みは、ホームページのフォーム入力からお申し込み下さい。

「第１６回　発酵種アドバンスコース」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
〒134-0088 東京都江戸川区西葛西 6-19-6

拝啓　時下、益々ご清栄のこととお喜び申し上げます。
また、日頃より弊所教育コースに格別のご配慮を賜わり厚く御礼申し上げます。

さて、本年も「発酵種アドバンスコース（第 16 回）」を開催する運びとなりましたので、ご案内させていただきます。

本コースは 21 世紀を牽引する製パン技術者の育成を目的とし、５日間という短期間のコースでありながら、発酵種の伝統と基礎理論、発酵種の科学、発酵種の起こし方と発酵種の制御方法、発酵種を利用した高品質な製品の合理的な製造方法など、伝統から最新まで非常に多くの知識習得と体験実習ができるコースとなっております。
また、今回も昨年好評だった国産小麦に関する情報も提供させていただく予定です。

本コースの内容は、受講される方々にとって、また派遣する企業様にとって、競争の厳しい 21 世紀を生き抜くための貴重な知識と技術を習得する場になると思います。

皆様に於かれましては、是非、得られた情報を今後の業務に活かしていただきたく、本コースへの参加をご検討下さいますよう、ご案内申し上げます。

敬具

「発酵種アドバンスコース」詳細案内

(1) 目　的
発酵種の基礎から応用まで（種起こし・維持管理・発酵条件の違いによる品質変化等）を、実学的に把握すると共に、発酵種を利用した製パン技術を習得し、発酵種の利用による高品質化と合理化を追求します。

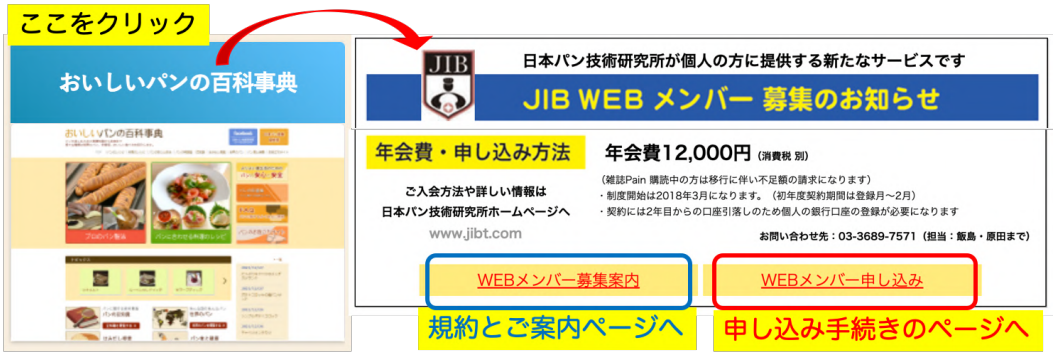
(2) 受講対象者
製パン技術教育コース卒業生や各種コース修了生、およびこれら受講生と同等レベルの製パン技術や経験を持っている方で、より高度な技術習得を目指したい方。

(3) 開催日程：2024 年 10 月 21 日（月）～25 日（金）

(4) 定員：３６名

(5) カリキュラム：「～コース内容と履修アイテム～」のページをご参照ください。

(6) 受講料：会員企業 121,000 円、非会員　132,000 円（いずれも消費税 10%込み）
※JIB WEB メンバー（別途、会員登録が必要です）登録済みの方は会員企業価格でご参加いただけます。ご入会申し込みは以下、「おいしいパンの百科事典 https://www.panpedia.jp/」より申請ください。（注：申請から登録まで時間を要します）



(7) 宿泊について： 宿泊希望される方は近隣ホテルをご利用ください。

(8) コース期間中の昼食について：
バターやジャム（個包装）、カップスープ、ペットボトル（飲料水）など、提供予定です。
（授業で作ったパン製品を翌日以降の昼食として提供いたします。）
これら以外は、授業開始前に個人で購入頂き、持ち込んでください。

(9) お申し込み：ホームページの入力フォーム（以下）からお申し込み下さい。
（https://www.jibt.com/cgi-bin/request.cgi）

(10) 募集受付開始：７月８日（月）、 締め切り：10 月４日（金）
尚、満席になり次第、募集を締め切ります。（お早めに申し込みください）

「第１６回　発酵種アドバンスコース」

～　コース内容と履修アイテム　～

※製品アイテムについては一部変更する場合があります。

○1日目（10月21日・月）

レセプジョン（ガイダンスなど）

「21世紀の製パン技術と発酵種」　（日本パン技術研究所　原田昌博）

「世界の発酵種」　（日本パン技術研究所　原田昌博）

「発酵種の科学」　（オリエンタル酵母工業（株）松尾脩平氏）

「ルヴァン、パネトーネ中種などの仕込み」　（日本パン技術研究所　山本剛史）

「発酵種の起こし方とスターターの維持管理」　（日本パン技術研究所　原田昌博）

○2日目（10月22日・火）

「多様な発酵種の特徴を活かしたパン作り」

ルヴァン・パンオルヴァン、リエビトマードレ・パネトーネ、

酒種・酒種あんパンなど　（日本パン技術研究所　山本剛史、安藤慎一）

○3日目（10月23日・水）

「欧州の伝統的な発酵種利用によるパン作り」

ホップス種・イギリスパン、小麦粉サワー種・イタリアパン（パーネトスカーノ）

ライ麦粉サワー種・チーズブロート、ベルリンブロート、他

（元紀伊国屋フードセンター 小田嶋恭之助氏、日本パン技術研究所 佐藤 淳）

「発酵種培養条件が品質に及ぼす影響（前半）」　（日本パン技術研究所　原田昌博）

○4日目　（10月24日・木）

「美味しさと合理性を追及したサワー種製パン」（品質アップのためのサワー種の利用）

短時間発酵製品への利用・ブリオッシュブレッド、全粒粉100%ハースブレッド

中種法製品への利用・デュラム小麦食パン、他

オーバーナイト発酵生地の仕込み（冷蔵発酵、定温発酵など）

（日本パン技術研究所　原田昌博）

「発酵種培養条件が品質に及ぼす影響（後半）」　（日本パン技術研究所　原田昌博）

○5日目（10月25日・金）

「美味しさと合理性を追及したサワー種製パン」（合理化のためのサワー種の利用）

少量ルヴァン製法：パンオセーグル、パンドロデヴ、パントラディション

リスペクト改変法：カンパーニュ、ホイロ工程冷蔵法：トルタテオチェンタ

「サワー種のリフレッシュ、保管処理」（デモ）　（日本パン技術研究所　原田昌博）

「各種国産小麦品種の加工特性について」　（日本パン技術研究所　原田昌博）

※授業時間は9：00開始～17：00頃終了予定となります。

（火～木曜日は授業の工程により少し遅くなる場合があります）

講習の内容に関するお問い合わせ先は　日本パン技術研究所　原田まで（03-3689-4701）