

## 第8回「リテイルアドバンスコース」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

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8回開催のご案内をさせていただきます。

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た実学による製パンコースです。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きます。

月1回、合計10回の開催とし、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。

◇ おおよそ月1日間の講習を年間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話をよくお聞きします。そこで、月に1日だけ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様が受講し易く、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、また体系だって学べる内容になっています。3頁以降に本コースの具体的な内容を記載いたしますので、内容をご一読いただき、本コースのご利用をご検討くださいますよう、よろしくお願い申し上げます。

敬具

## 第8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: 2026年5月～2027年3月

おおよそ月に1日間の講習を年間10回実施: 日程を4頁に記載

(4) 時間: 10:00～18:00

(5) 定員: 48名

(6) カリキュラム: 別紙記載

(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メンバーは会員価格でご参加いただけます。

※ 「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。

入会ご希望の方は、WEBメンバー事務局までお問い合わせください。

メール: web\_member\_entry@jibt.com 電話: 03-3689-7571

(8) 宿泊: 宿泊希望される方は近隣ホテルをご利用ください。

(受講申込時に、弊所提携ホテルのご紹介をいたします。)

(9) 申込方法: 下の2つの方法のいずれかでお申し込みください。

\* 弊所ホームページ「各種コース申込」よりフォーマット入力・送信

<https://www.jibt.com/cgi-bin/request.cgi>



\* 別紙申込書に必要事項をご記入の上、FAX または郵送

(10) 締切: 2026年5月12日までに申し込みください。(必着)

## 第8回「リテイルアドバンスコース」日程表

期間 2026年5月26日 ～ 2027年3月30日 10日間

No	日程	内容
1	2026年 5月26日(火)	「リテイルベーカリーの製パン理論と実際」 リテイ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	2026年 6月23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	2026年 7月14日(火)	「原材料の講義と実習 2」 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	2026年 9月8日(火)	「リテイルベーカリーならではの製品づくり 1」 ブロードハイム 明石氏のパン作り その考え方と技能 フランスパン、ドイツパン、クロアソン、菓子パン、発酵菓子 ベッカライ ブロードハイム 明石克彦講師
5	2026年 10月6日(火)	「リテイルベーカリーならではの製品づくり 2」 菓子パン、焼き込み調理パン、クロワッサンの基本と応用 焼き込み調理パンの提案、クロワッサンバラエティ、酒種あんぱんの製法 日本パン技術研究所 山本剛史、安藤慎一講師
6	2026年 10月27日(火)	「リテイルベーカリーならではの製品づくり 3」 焼き菓子、発酵菓子の活用 ドイツ菓子、シュトレン、パネットーネなどの代表的な発酵菓子の実習 日本パン技術研究所 非常勤講師 根岸靖乃講師、日本パン技術研究所 山本剛史
7	2026年 11月24日(火)	「リテイルベーカリーならではの製品づくり 4」 サンドイッチの基本と応用 自店のパンをもっと美味しく食べてもらうために考えること 日本パン技術研究所 非常勤講師 ナガタ ユイ 講師
8	2027年 1月26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	2027年 3月16日(火)	「冷蔵発酵の利用によるリテイ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	2027年 3月30日(火)	「冷蔵発酵の利用によるリテイ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。

# 「第8回 リテイルアドバンスコース」開催！

2026年 5月26日(火) ~ 2027年3月30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いただくコースです。



お申し込み、詳細は別紙案内またはパン技術研究HPへ  
[https://www.jibt.com/course\\_jib/?c=20004](https://www.jibt.com/course_jib/?c=20004)

