

形式：オンラインセミナー（Live 配信）	補足：Live 配信に加え【見逃し配信】も実施します。当日の受講が難しい場合は見逃し配信をご視聴ください（配信期間は 10 日間程度）
ジャンル：食品	講習会コード： t d s 2 0 2 6 0 3 0 4 m 1

製パンにかかわる技術者のためのオンラインセミナーです。製パンメーカーでの長年の経験に基づいて、おいしいパン開発に必要な知識と技術（製パン理論・加工技術・開発動向・製造設備・おいしさ評価法）を解説していきます。

おいしいパン開発のための製パン理論と加工技術および品質評価法

講師：SANTA Baking Laboratory（サンタ ベーキング ラボラトリー）代表 山田 盛二 氏

【略 歴】1984 年 敷島製パン株式会社入社し、新技術・製法に関する研究開発業務に従事。2014 年に退社後は顧問として技術指導に携わる。2017 年より現職。現在は製パンに関するコンサルティング、執筆、講演活動に従事している。帯広畜産大学客員教授、日本パン技術研究所非常勤講師、長崎大学非常勤講師を兼務。京都大学 博士（工学）：【製パン工程における熱操作に関する研究】

- 日 程 2026 年 3 月 4 日（水） 13：00 ～17：00 ※見逃し配信での受講も OK です。
- 受講料 37,400 円（税込） ※12/12（金）までにお申込の場合、29,920 円（2 割引）となります

<プログラム>

I. おいしいパンとは

1. その特徴と評価法

- ① パンの食感 ② パンの食味 ③ パンの外観形状
- ④ パンの焼色 ⑤ パンの内相 ⑥ パンの風味 ⑦ パンの老化とその抑制

II. 製パンの基礎理論

1. パンの原材料

- ① 小麦 ⇒ 主原料のブランド化 ② パン酵母 ⇒ 生イーストとドライイースト、天然酵母について
- ③ 水 ⇒ 硬度と製パン性 ④ 油脂と糖 ⑤ 米粉、その他

2. 製パン工程における加工のメカニズム

- ① ミキシング ⇒ 生地の伸展性と吸水との両立の可能性
- ② 分割・丸目・成形 ⇒ 機械耐性を装置と原材料から考える
- ③ 発酵 ⇒ 生化学的要素と物理的要素
- ④ 焼成 ⇒ 加熱のメカニズムから焼き方と品質の相関を探る
- ⑤ 冷却と包装 ⇒ 焼き上がった後の製品の扱い方について

3. 製パン法

- ① 中種法 ⇒ 製品特徴と連続製パンラインにおける課題
- ② ストレート法 ⇒ 製品特徴とオープンフレッシュベーカリーにおける課題
- ③ 湯種法 ⇒ チャレンジするということ ④ 冷蔵発酵法 ⇒ 生産性と製品の差別化
- ⑤ 冷凍生地製パン法の基本とその科学的な把握

III. 新商品開発の動向と最新の開発技術の実状

1. 新商品のトレンドとそれを支える製法、技術

- ① 高級食パンに見る嗜好の潮流 ② 嗜好品と実用品 ⇒ SNS が果たす役割
- ③ 日本ブランドと海外製品の情報戦略 ④ コラボ商品にみる製パン技術の進歩

2. 最新製パン設備

- ① 製パン設備と差別化商品 ② 製パン設備の進歩 ⇒ 最新の展示会情報から
- ③ 今後期待される製パン設備の紹介

【習得知識】

- ・製パン加工メカニズムの理論的な理解 ・トレンド商品の特徴と市場ニーズ
- ・パンの品質評価法 ・製パン装置に求められる機能と性能に関する知見

【講師の言葉】

日本を取り巻く生活環境は諸外国との比較においても厳しいものがあり、パンのトレンドも商品が持つ価値に対して消費者からはより明確な選定の目が向けられています。プチ贅沢としてブームとなった高級生食パンも、一時の勢いがピークを越えた感がある中、ベーカリー各社は新たな付加価値を模索して商品開発に取り組む姿勢が、益々鮮明になってきています。

マーケットの形態変化に着目すると、リテイルベーカリーとホールセールはかつてのような規模や製法で区分された関係ではなくなり、スーパーやコンビニの台頭、更にはSNSといった利便性や話題性の要素も加わった環境の下、売れ筋商品の人気の理由も日々変化を続けています。

今回のセミナーでは、製パンメーカーで製品開発に伴う新たな製法・技術の研究開発やライン構築に長年携わってきた経験を基に、市場ニーズを満たしたおいしいと言われるパンが製造されていくプロセスを詳細に解説します。また、製法や製パン工程における基本的な理論から、商品開発を視野に入れた製パン法や装置のメカニズム、更にはおいしさのヒントにつながる品質の考え方について、最近の市場動向と国内外のトレンドを交えながら分かりやすく解説します。

<お申込要項>

下記に必要事項をご記入の上、FAX にてお申込みください（※は必須です）

FAX
03-6261-7924

申込講座	2026/3/4	おいしいパン開発のための製パン理論と加工技術および品質評価法	受講プラン (複数ある場合)
会社名※			
所在地※ (請求書等の送付先)	〒		
参加者①	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
			役職
	Email※		@
会員登録	☐ 登録する ☐ 登録しない (登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)		
参加者②	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
			役職
	Email※		@
会員登録	☐ 登録する ☐ 登録しない (登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)		
支払方法※	☐ 銀行振込（紙請求書） ☐ 銀行振込（PDF 請求書） ☐ カード支払い ☐ 未定のため後日連絡する		
支払予定日※	☐ [] 月 [] 日ごろを予定している ☐ 未定のため後日連絡する		
備考※			

※【個人情報の取扱いについて】 ご記入された個人情報については、当社規定の「個人情報の取扱い」に基づき、適切に管理・運用いたします（詳細 https://www.tech-d.jp/privacy/apply_privacy.pdf ）。

お申込について

① 以下のいずれかの方法でお申込みください

A	FAX	上記に必要事項をご記入の上、送信ください
B	E-mail	送信先： entry@tech-d.jp メール本文に<①【申込講座】 ②【会社名】 ③【所在地】 ④【氏名】 ⑤【所属】 ⑥【Email】 ⑦【TEL】 ⑧【支払方法】、⑨【支払予定日】>をご記入の上、ご送信ください
C	Web	https://tech-d.jp/ の各講座のページからお申込みください

② お申込受付後、受付完了のご連絡（メールまたはお電話）をいたします

③ 請求書等をお送りいたします

<注意>

① お申込後 1 週間たっても受付完了の連絡がなかった場合は、お手数ですが、弊社までご連絡ください

② 開催日の 7 日前以内のキャンセルはお受け致しかねます。必要に応じ代理の方のご出席をお願いいたします

お支払について

<期日>

受講料は講習会開催日の翌月末日までにお支払いください

※期日までに間に合わない場合は、対応いたしますのでご一報ください

<方法>

① 銀行振込（振込手数料は御社にてご負担願います）

② クレジットカード（支払方法はメールでご案内します）

【お振込先】

振込先銀行	三井住友銀行
支店	多摩センター支店（909）
口座番号	（普） 0 9 7 3 5 2 2
名義	株式会社テックデザイン

主 催 申込・問合せ先	名 称	株式会社テックデザイン（ https://www.tech-d.jp/ ）		
	住 所	〒102-0072 東京都千代田区飯田橋 1-12-15 九段大和ビル 3 階		
	電 話	03-6261-7920	FAX	03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp（申込） / info@tech-d.jp（問合せ）		