

形式：対面セミナー（配信あり）

補足： オンライン配信を実施します。会場での受講が難しい場合はオンラインでご受講ください  
(録画配信となります。配信開始は開催後3営業日以内。配信期間は1週間程度)

ジャンル：食品

講習会コード： t d s 2 0 2 6 0 5 2 2 t 1

おいしいパンを開発するためには、製パン理論の科学的な理解が必要です。入門者・初学者を対象に、主原料である小麦粉の知識、様々な副原料の特性、食味・食感の評価、商品開発に役立つ技術情報などを、実務経験のある講師がくわしく解説します。発酵種に関する著書のデータを用いながら商品開発に役立つ部分を中心に解説します。講師に解説してほしい内容がありましたら事前にご連絡ください。パンに関することであれば即質問できますので実務に役立つ講座です。

## 商品開発に役立つ製パンの科学と最新事情（発酵種とパンの解説含む）

講師：神戸女子大学 家政学部 食品衛生学研究室 教授 博士（農学） 甲斐達男 先生

■日 程：2026年5月22日(金) 10:00～17:00

■会 場：テックデザインセミナールーム（東京 九段下駅/飯田橋駅）

■受講料：39,600円(税込/テキスト付) ※希望者には講師著書『発酵種とパン』を受講者限定価格で販売いたします。

学歴：九州大学農学部卒業、カンサス州立大学大学院修士課程卒業、AIB 第127期 Baking Science & Technology コース終了

職歴：鳥越製粉（株）（1980-2000）、西南女学院短期大学（2000-2002）、西南女学院大学保健福祉学部栄養学科（2002-2022年まで）、現在に至る。研究内容：パネットーネパン種の乳酸菌と酵母の製パン特性解析、ゲノム解析、二次加工システム開発に関する研究、小麦粉を大豆粉で代替した糖質フリーのレシピ開発およびそれに適する大豆粉の特性解明に関する研究、自然酵母の分離同定と製パン性能の解析。

### 1. はじめに： 開発経験小話

① バイオ小麦粉 ② 微生物ミックス ③ 加熱処理小麦粉の未知の可能性 ④ 小麦粉配合の妙

### 2. パン用小麦粉の製造技術

① 小麦銘柄特性とその配合例 ② 製粉工程の概要 ③ 種類と等級  
④ カットのブレンディング（品質調整） ⑤ 粉-粉混合 ⑥ 用途別小麦粉の製造ノウハウ  
⑦ 日本の特殊小麦粉の種類と用途、製造方法（原麦熱処理粉、紛体熱処理粉、乾燥粉、分級粉 他）

### 3. 製パンシステムとその理論

① 世界の製パンシステムの違い  
② 日本の製パンシステムの特徴 ③ 卸しと OF (Oven Fresh) 店の製法と品質の違い

### 4. パンに用いられる原材料と特性（製パンにおける役割/なぜ添加するのか？）

・イースト ① イーストフード ② 糖類 ③ 食塩 ④ 油脂 ⑤ 鶏卵 ⑥ 乳製品 ⑦ 水 ⑧ 乳化剤  
・モルト ⑨ ビタミンC ⑩ 酵素 ⑪ β-カロテン ⑫ ホップ ⑬ 小麦胚芽 ⑭ エビオス  
・地ビール醸造用酵母 ⑮ 乳酸菌 ⑯ 酢酸菌 ⑰ 濟粉 ⑱ 日持向上剤 ⑲ 保存料 ⑳ 膨張剤 他

### 5. 学術文献データの紹介と解説

・海外および国内の学術文献データの紹介と解説 ① 「Baking Science」講義資料からの重要データの紹介と解説

### 6. 最近のトピックス

① 世界のパン種の紹介と基本原理  
・サワー種（ライサワー、パネットーネ種 他） ② 天然酵母種の問題点 ③ 最近の変わり種 ④ 新しい種開発のヒント  
② 低糖質レシピ開発のノウハウ  
・小麦粉を代替する大豆粉の品質特性 ⑤ ノンカロリー糖の利用 ⑥ レシピ開発の基本手順 ⑦ 問題点と解決策  
③ グルテンフリー食品の開発技術  
・社会から要求される背景 ⑧ 使用原材料 ⑨ 具体例とその評価、考察

### <講師の言葉>

本講習は、製パンメーカーあるいは、製パン用原材料や製造機器メーカー等、パンに関連する技術者（業務に携わり始めた方、又は、これから従事する方）を対象に、より高度な技術研修に入る前段階の入門講座として企画した。単なる基礎学にとどまらず、演者の開発経験を踏まえて実践的側面からの解説を試みる。主原料である小麦粉の品質がいかにして構成されているかをはじめ、数多い副原料については網羅的にその種類と用途を中心に紹介する。製パンシステムについては、世界と日本、および、ライン製造とスクランチ製造の違いを解説する。消費者の嗜好は時代とともに変化しているが、日本人が好む不变的な食味・食感を考察する。最近の話題として、主なパン種の紹介と作成原理、天然酵母種の危険性、低糖質パン、グルテンフリー食品について、レシピ開発の手順なども含めて紹介する。

# ＜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	2026/5/22	商品開発に役立つ製パンの科学と最新事情（発酵種とパンの解説含む）		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	<input type="checkbox"/> 登録する	<input type="checkbox"/> 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			
	Email*	役職			
	会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する	<input type="checkbox"/> 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*	<input type="checkbox"/> 銀行振込（紙請求書） <input type="checkbox"/> 銀行振込（PDF請求書） <input type="checkbox"/> カード支払い <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する				
支払予定日*	<input type="checkbox"/> [ ] 月 [ ] 日ごろを予定している <input type="checkbox"/> 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](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： <a href="mailto:entry@tech-d.jp">entry@tech-d.jp</a> 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	<a href="https://tech-d.jp/">https://tech-d.jp/</a> 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）0973522
名義	株式会社テックデザイン

主 催 申込・問合先	名 称	株式会社テックデザイン（ <a href="http://www.tech-d.jp/">http://www.tech-d.jp/</a> ）		
	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)		