募集・開催

フランス製パン実技セミナー

■日本パン技術研究所

㈱日本パン技術研究所は、MOFフランス製パン最優秀職人による「フランス製パン実技セミナー」を開催する。

【日時】9月1日㈬～3日㈮の3日間午前9時～午後5時

【場所】日本パン技術研究所6F大講習会場

【内容】デモンストレーション＝バゲット ド トラディション スル ルバン リキッド（発酵種使用バゲット）、パン カカオ（カカオ風味のパン）、クロワッサン スル ルバン リキッド（発酵種によるクロワッサン）、フルーツ フランボワーズ（花型のデニッシュ）、ケーク ド ノエル（クリスマス用のケーク）、ブリオッシュ アテット前日（伝統的フランスの菓子パン）、ガトー バスク（南仏の焼き菓子）、パン ド カンパーニュ エ セフォルム（様々な成形による田舎風パン）、トリアングル オ グレーズ（雑穀入りパン）、ブリオッシュ、リヨネ（赤ワインとサラミソーセージ入りのフランス・リヨンのパン）、ガトー バスク（南仏の焼き菓子）、ブリオッシュ オ パン デピス（パンデピス（香辛料のパン）入りのブリオッシュ）、パン ロデブ（高吸水の伝統的フランスパン）、パン アラ トマト（トマトのパン）、ブリオッシュ アテット パリエーション（伝統的フランスの菓子パン）、ニダベイユ（ブリオッシュ生地にクリーム入りの伝統的菓子パン）、ブレッサーヌ オランジュ（オレンジのフィリング使用の菓子パン）、マスパン（ドフュフ氏オリジナル焼き菓子）など

【会費】3万6000円（税込、昼食付）

【問い合わせ先】☎03－3689－7571

国産小麦の講習会

■国産小麦を考える会

国産小麦を考える会は8月3日「第2回国産小麦を考える会実技講座～国産小麦のパンの追求～」を開催する。詳細は次のとおり。

【日時】8月3日㈫午前10時～午後5時

【会場】ビュラトスジャパンイノベーションセンター1階（東京都港区北青山2－11－9）、☎03－5410－2318

【会費】4000円（昼食付）

【参加人数】30人

【講師】神田政和氏（ベーカリーコンサルタントPain Dojo）

【講習内容】国産小麦を使った食パン、ライブレッド、フランスパン、フォカッチャ、ブリオッシュ、ライ麦の焼き菓子その他

【申し込み先】申込用紙に記入の上FAX03－5410－2319ビュラトスジャパン

【問い合わせ先】☎080－1316－2694石田

繁盛店を支える田島流人づくり

■エイム・トゥ

エイム・トゥは、第4回飲食店向け勉強会を次のとおり開催する。

【日時】7月21日㈬午後1時半（受付開始は1時から）～4時

【場所】大宮ソニックシティ（埼玉県さいたま市大宮区桜木町1－7－5ソニックシティビル6階、604会議室）

【講師】田島浩氏（クーロンヌジャポン社長）

【内容】繁盛店を支える「田島流人づくり」

茨城県を中心に7店舗を経営。店舗年間平均売上高1億円超のオーナーによる〝人財育成〟の話。「店づくりはお客様の声がすべて」を基本理念に、スタッフの自主性を最大限に活かした店舗運営は各業界から注目されている

【参加費】一般6000円、会員4000円（講演終了後の懇親会の会費は4000円）

【問い合わせ先】☎048－650－6960篠崎

夏休み特別オープンファクトリー

■日清オイリオG

横浜磯子工場を見学

日清オイリオグループ（大迫一男社長）横浜磯子事業場では、食用油について広く知ってもらうために、工場見学を実施している。展示施設「日清オイリオ・ウェルネスギャラリー」や食用油の製造工程などを見学し、原料の搬入から食用油ができるまでを楽しく紹介し、好評を得ている。

毎年恒例の少人数でも来場できる「夏休み特別オープンファクトリー」を実施する。

▽期間＝7月20日㈫～8月31日㈫（但し土・日、8月11日～13日を除く）

▽開始時間＝午前10時・午後2時の1日2回（各回約60分）

▽場所＝日清オイリオグループ横浜磯子事業場内「日清オイリオ・ウェルネスギャラリー」〒235－8558神奈川県横浜市磯子区新森町1

▽受付開始日と時間＝6月21日㈪、午前9時～12時、午後1時～5時（土・日・祝日除く）

▽対象＝小学生以上、各回先着20人、入場料無料・お土産付き

▽交通機関＝JR根岸線磯子駅1分、駐車場なし

【問い合わせ先】☎045－757－5030、5038事前予約制

落合シェフのイタリア料理技術講習会

■日本製粉

日本製粉（澤田浩社長）は、プロの料理人を対象に第28回イタリア料理技術講習会を次のとおり開催する。

講師は今回5回目のラ・ベットラ・ダ・オチアイの落合務シェフ。

【日時・会場】

7月14日㈬沖縄（ロワジールホテル&スパタワー那覇）、22日㈭札幌（ホテルニューオータニ札幌）、27日㈫・28日㈬大阪（エコール辻大阪）、8月3日㈫、4日㈬東京（服部栄養専門学校）、10日㈫広島（広島酔心調理製菓専門学校）、18日㈬福岡（中村調理製菓専門学校）、26日㈭名古屋（愛知調理専門学校）

※いずれも講習時間は午後1時～4時半予定。

【受講料】3000円

【問い合わせ先】☎03－3350－3900

人事異動

イズム社長に勇健太郎氏（6月22日付）

アイエス（6月22日付）

取締役会長　勇雅行▽代表取締役社長　勇健太郎▽専務取締役　勇義広▽常務取締役　勇信彦▽取締役研究開発部長　田部井敏▽取締役東京支店長　勇大介

ADEKA（6月22日付）

代表取締役社長　勇信彦▽取締役　竹重悦子▽同　勇健太郎▽取締役会長　勇雅行

スマイルスイーツ（6月22日付）

代表取締役社長　勇義広▽取締役　勇信彦▽同　勇健太郎

学品営業本部長　世良田博史▽取締役兼常務執行役員、経営企画部長、新規事業推進室担当　都昭夫▽取締役兼常務執行役員、食品本部長　中国食品事業推進部長　辻本光▽社外取締役　永井和之▽常勤監査役　柴田良平▽執行役員　北森一孝▽同　勇雅行▽代表取締役社長　勇健太郎▽専務取締役　勇義広▽常務取締役　勇信彦▽取締役研究開発部長　田部井敏▽取締役東京支店長　勇大介

アイエス（6月22日付）

代表取締役社長　勇信彦▽取締役　竹重悦子▽同　勇健太郎▽取締役会長　勇雅行

スマイルスイーツ（6月22日付）

代表取締役社長　勇義広▽取締役　勇信彦▽同　勇健太郎

取締役兼常務執行役員　営業本部長　世良田博史▽取締役兼常務執行役員、経営企画部長、新規事業推進室担当　都昭夫▽取締役兼常務執行役員、食品本部長　中国食品事業推進部長　辻本光▽社外取締役　永井和之▽常勤監査役　柴田良平▽執行役員　北森一孝▽同　幸野俊則▽名誉会長　岩下誠宏▽顧問　古賀研士▽嘱託、上原食品工業取締役　田島健次▽ADEKA総合設備社長　笠井正次

日清オイリオグループ（7月1日付）

中央研究所副所長　根岸聡▽横浜磯子工場製油グループリーダー　飯島孝枝子▽同　鈴木美和子▽同　関根秀男（新任）▽監事　原光秀（新任）▽同　渋谷すみ子（新任）

ニッシン・トーア（6月18日付）

代表取締役社長、食品部門統括兼務　間中和男▽取締役、総務管理部長　道田久幸▽同、繊維部門総括兼大阪支店長　廣井正臣▽同、食品部長　足達光好▽取締役、日清紡ホールディングス取締役　村上雅洋▽監査役、日清紡ホールディングス常勤監査役　佐塚政男

石川（6月18日付）

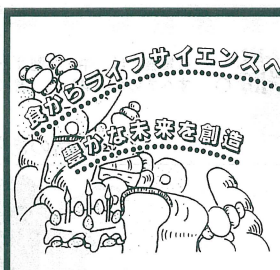
代表取締役社長　戎民幸▽代表取締役専務、容器部門長、容器生産本部長、安全・衛生担当　古阪一昭▽常務取締役、特命事項担当、東北石川食料代表取締役社長　田中義浩▽同、食料部門長、管理部門管掌、経営企画室担当、コンプライアンス担当、上野商事代表取締役社長　山田正己▽同、容器営業本部長、不二麻袋代表取締役社長　藤原俊朗▽取締役、食料営業本部長　東日本担当　小澤正廣▽同、食料営業本部・副本部長　西日本担当　行天強▽同、管理本部長、広報担当　リスクマネージメント担当　南場幸一▽監査役　石崎登久芳▽同　花房宏昌▽執行役員、容器生産本部・副本部長　田中信廣▽同、東北石川食料代表取締役社長　三宅健市

訃報

小菅昭夫氏（月島食品工業相談役）かねて病気療養中のところ、6月15日死去、73歳。通夜は17日、葬儀は18日に中央区立セレモニーホールで、近親者のみで執り行われた。喪主は長男の洋慈氏。なお7月28日に「お別れの会」を行う予定。

コンパクトサイズでスペースの有効活用
3尺用1本切スライサー
最強計画
実績あるバックアップサポート体制
カスタマイズあわせた職場環境に
家庭用電源OK
のローコストエコ設計
味の原点 店頭調理機 ALFA
ハクラ精機株式会社
URL http://www.hakura-seiki.co.jp
本社 〒130-0022 東京都墨田区江東橋1-13-3 TEL 03-5600-4141
大阪 TEL 072-625-1327
福岡 TEL 092-963-1147

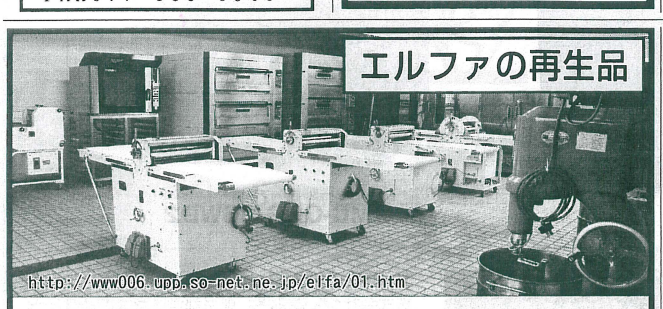
高級製パン・製菓の風味強化！
モルトエキス
モルトフラワー
濃縮ホップ花
アサヒビールモルト株式会社
〒520-2323 滋賀県野洲市三上2311
TEL077-587-1027(代) FAX077-586-0946



日油株式会社 食品事業部
〒150-6019 渋谷区恵比寿4-20-3恵比寿ガーデンプレイスタワー TEL03-5424-6765

“業界で初めて”を追いつづける
アイン食品
新しいフィリング材
油脂加工食品O/W
アイン食品株式会社
大阪府堺市北区南花田町18-2
〒591-8011 ☎072-250-5225

中越イースト
発酵風味液
酒種
中越酵母工業株式会社
新潟県長岡市摂田屋4-8-12
TEL 0258-32-2111
株式会社OYCフーズネット
東京都板橋区小豆沢1-7-14
TEL03-5916-0141


エルファの再生品
http://www006.upp.so-net.ne.jp/elfa/01.htm
整備済み在庫豊富です、御来社下さい。
不要になった製パン機械買い取ります。
株式会社 エルファ
埼玉県日高市中沢536-5
TEL 042-985-1860 FAX 042-985-1865

消費者ニーズにお応えできる製品作りに
●酵素製剤 もちソフト®シリーズ
●加工抹茶 Teaupペースト Teaup粉末
●海洋酵母® エスケーイースト・M
●機能性素材 カルマグ®・S
●麦芽エキス モルトエース
株式会社OYCフーズネット
東京都板橋区小豆沢1-7-14 TEL.03-5916-0141
営業本部・関西営業部・名古屋FO・所沢事業所・新潟営業所