

2017年4月21日

日清製粉「第25回 アメリカン ベーキングセミナー」に協力 ～ベーカリーの専門家を講師に招いたパン・菓子のセミナー～

日清製粉株式会社（社長：山田 貴夫）は、本年6月20日（火）・21日（水）に東京会場で、23日（金）に大阪会場で開催される「第25回 アメリカン ベーキングセミナー」に協力します。

■ベーカリーのお客様にバラエティ豊かなパン・菓子をご紹介

当セミナーは、パン・菓子の製造及び開発に携わる方々を対象としたベーカリーセミナーです。ベーカリー研究所“FORMA-LAB”代表のマリオ・フォーティン氏を講師に招き、レーズンおよびピーカン副資材として使用したバラエティ豊かなパンや菓子をご紹介します。



▲前回のセミナーの様子

■第25回 アメリカン ベーキングセミナー概要

開催地区	日時	会場	定員
東京 1回目	2017年6月20日（火） 13:00～17:00	日清製粉(株)小網町ビル 8階 加工技術センター	70名
東京 2回目	2017年6月21日（水） 13:00～17:00	東京都中央区日本橋小網町19-12 *当日は駐車場がございませんので、お車でのご来場はご遠慮ください。	70名
大阪	2017年6月23日（金） 13:00～17:00	日清製粉(株)東灘工場 加工技術センター 兵庫県神戸市東灘区魚崎浜町14 *当日は駐車場がございませんのでお車でのご来場はご遠慮ください。お客様送迎用のバスをご利用ください。	60名

- * 講習は全て同一内容です。
- * 定員になり次第締め切らせていただきますのでご了承ください。
- ・講師：マリオ・フォーティン氏（ベーカリー研究所“FORMA-LAB”代表）
日清製粉 技術スタッフ

- ・講習アイテム：レーズン、ピーカンを使用したパン・菓子12アイテム

- ①チョコレート ピーカン プリオッシュ
- ②ダブルレーズンのオレンジロール
- ③ピーカン ファッジ
- ④ブラックファスト フラットブレッド
- ⑤キャロットパイナップル ピーカンケーキ
- ⑥レーズンと紅茶のハースブレッド



▲チョコレート ピーカン プリオッシュ

- ⑦米粉のチョコレートピーカンマフィン
- ⑧グレイン レーズンブレッド
- ⑨ピーカンキャラメル ショートブレッド
- ⑩カレンズのサヴァラン
- ⑪よもぎのピーカン&レーズンブレッド
- ⑫カレンズ&ピーカン ブラウニー

※実演は6アイテムの予定です。

・対象：パン・菓子の製造及び開発に携わる方

・受講料：無料

※お申込みをいただいた方に入場券を郵送致します。セミナー当日、その入場券を会場の受付にお渡しください。

※会場スペースに限りがございますので、お申込み状況によっては、1社あたりのご参加人数を制限させていただく場合がございます。

・主催：サンメイド・グロワーズ・オブ・カリフォルニア社
グリーン・バレー・ピーカン社
株式会社タント

・協力：日清製粉株式会社

・企画：株式会社日清経営技術センター

■講師 マリオ・フォーティン氏プロフィール

カナダのベーカリーで生まれ育ったマリオ・フォーティン氏は、1977年にカナダパン協会学校を、そして1984年にAIB（アメリカ製パン研究所）を卒業。その後18年間、カナダ国内の企業（カナダブレッド社・メープルリーフミルズ社・リプトンモナーク社、ピュラトス社など）に製パン技術サービスを実施。

2004年には、クープ・デュ・モンド（ベーカリーのワールドカップ）において、カナダチームの派遣に大いに貢献した。また、クープ・デュ・モンドや他の世界有数のベーカリーカップで審査員を務めた経験もある。その他、パリで行われたラ・フェット・デュ・パン（パン祭り）にカナダチームのキャプテンとして参加し、アルチザンブレッドでメダルを獲得した。

そのような実績の傍ら、フォーティン氏は1998年に“FORMALAB”というパン研究所を設立し代表となっている。以後、国際的なベーカリーコンサルタントとして、150を超える企業・協会・団体に、研究開発・製パン指導・講習会を通じてアドバイスを行っている。また、業界紙への執筆活動も行っているなど、パン業界のエキスパートとして活躍中。



▲マリオ・フォーティン氏

《この件に関するお問い合わせ・お申し込み先》

株式会社日清経営技術センター

【住所】東京都千代田区神田錦町1-25

【電話】03-5282-6550

《報道関係者の皆様のお問い合わせ先》

株式会社日清製粉グループ本社
総務本部 広報部 担当：松本・寺岡

【メール】mailbox@mail.nisshin.com

【電話】03-5282-6650