

製パンセミナー&講演会開催

日時：2009年6月23日 10:00-17:00
場所：日本製粉株式会社 東部技術センター
製パン講習会題名：夏～秋にかけての売れ筋商品
講演会題名：女性がベーカリーで
働き続けるために伝えたいこと
講師：有限会社レーヴ 橋本泰之氏



ベーカリーに向けてコンサルティング業を行う有限会社レーヴの代表である橋本氏を講師に招いて製パンセミナーを行い、会員42名が参加しました。

夏～秋にかけての売れ筋商品ということで、明日からでもお店で商品化出来るアイテムを多数実演して下さいました。

米粉使用のパンを4点仕込み（生クリーム食パン、トマトフランス、プチフランス、フランス）、それぞれのバラエティを作成し、昼食時にはプチフランスにソーセージを挟んだ物や米粉フランスパン生地ベースのピザなどが提供され受講者は米粉特有の食感を楽しみました。スイートアイテムとしてはスイートルール生地のバラエティのほか、夏野菜をふんだんに入れたスコーン生地をパイ生地で包んで焼成するパイスコーンも披露され、斬新なアイデアに感心しつつ興味を持っている人が多数いました。

参加者は時折、生地を感じながら熱心に商品開発のポイントなどに耳を傾け、1つの生地から多くのバラエティを作っていく楽しさに魅せられていました。

講演会では講師が今まで働いて来たベーカリーでの苦労話や専門学校で教師をしていた頃の話や様々なエピソードを交えてお話して下さいましたが、パン業界で働く女性へ「人とのつながりの大切にして、こつこつと勤勉に働き自分の存在価値を周囲へアピールして欲しい」というメッセージをくださり、受講生は真剣に聞いていました。

セミナー終了後は講師を囲んでこの日作成したパンで懇親会を行いました。講習会中には恥ずかしくて聞けなかった質問も個人的に聞いている人もいましたし、新しく参加した人には自己紹介などをしてもらい、笑顔の輪が広がり、楽しい時間があっという間に過ぎていきました。