



クラブ・ド・サントノーレ 2018年 第1回製パンセミナー

「乳酸菌主体の発酵種『ルヴァンリキッド』を 使ったパンづくり」

～パン品質向上と作業効率向上を両立し、労働環境の改善を図る～

《講師》

伊藤 雅大 氏

株式会社愛工舎製作所 テクニカルアドバイザー

今年の冬は寒さが特に厳しい日々が続きますが、皆様お元気でお過ごしですか？
2018年最初のセミナーは、これからのパンづくりに欠かせない「おいしさ」と「作業効率」に着目し
「発酵種」をテーマとした製パンセミナーを企画しました。

現在の日本は人口減少による人手不足や労働時間の削減など、多くの課題を抱えています。
パン業界においても、ベーカリーで働くことを志す人材を安定的に確保していくためにも
労働環境の改善を図り効率的な生産を行うことが必要不可欠となっています。
しかし、おいしいパンづくりに発酵や味・風味など欠かせないことも沢山・・・。
今回のセミナーでは、発酵種のスペシャリスト伊藤先生に「ルヴァンリキッド」を使用した
パンづくりについて講義・実演いただきます。

オーバーナイト生地の分割即焼成、プースラント生地、冷凍生地玉など、
ルヴァンリキッドを生かした生地づくりを教えていただきます。

皆様のご参加を心よりお待ちしております。

記

日時) 2018年3月29日(木) 10:00～17:00
※受付開始: 9:30～
(会場の都合により、受付時間より前の来場は
ご遠慮下さい。)

会場) 株式会社愛工舎製作所 CAPホール
〒335-0011
埼玉県戸田市下戸田2-23-1
※前日、当日のキャンセル等は下記にご連絡下さい。

会費) 4,000円 昼食付き

【会場へのアクセス】

京浜東北線「蕨」駅西口下車。

・バス(4番乗り場): 西川口行(南町経由)もしくは下笹目行にて、「中央6丁目」下車。徒歩2分。

・タクシー: 1区間

・徒歩: 約15分

クラブ・ド・サントノーレ 幹事一同



注意事項)

※ビデオ撮影、SNSでの外部公開はご遠慮下さい。

※遅刻やキャンセルの場合、必ずお早めにご連絡下さい。
(前日、当日の連絡先: 090-3240-3717 幹事 小池携帯)

お申し込み、お問い合わせ先)

【クラブ・ド・サントノーレ事務局】

申し込み先: <http://club-de-sainthonore.jp/index.html>

※サントノーレHP内、セミナー出欠登録画面からお願いします。

問い合わせ先: club.de.sainthonore@gmail.com