

製パン・製菓講習会



開催のご案内

話題のパンとお菓子を、豊富な実演メニューとともにご紹介。流行る店作り、売れるメニュー作りにお役立てください。

わずかなスペースで手軽においしくパンを焼く。そんなニーズにぴったりのベーカリーコンベクションオープンとミニデッキオープンを使用した「製パン・製菓講習会」のご案内です。コンベクションオープンとは？デッキオープンとは？といった基礎編はもちろん、ステップアップのためのワンポイントアドバイス、最新のメニュー情報まで、初心者の方でも安心してご参加いただける内容です。実演メニューも盛りだくさんですから、味、香り、風味、食感をその場でお確かめいただけます。流行る店作り、売れるメニュー作りにお役立てください。ご参加お待ちしております。

メニューや食材のリクエストにお応えします。

下記の記入欄へご記入ください。
(メニューリストは事前準備がありますので、会期の10日前までにご連絡いただけますと幸いです。)

日時 6月25日(火) 13:00~16:30(12:30より受付開始)

会場 米子食品会館新館1階第3会議室

米子市旗ヶ崎2030 TEL.0859-34-5022

講師 シェフ 見城 秀明 キッチンコンサルティング室
ベーカリー・パティスリー

- 内容**
- 話題のパンとケーキを数種類ずつ、生地づくりから焼成まで、ポイントを解説しながらご覧いただけます。冷凍生地を活用したメニューもご用意いたします。
 - **メニューリクエストを承ります。申込書の記入欄にご記入ください。**
 - 実演メニューはすべてご試食いただけます。
- ※各メニューのレシピをお配りします。必ず筆記用具をご持参ください。



■お申し込み…下記「申込書」に各事項をご記入のうえ、FAXにてお申し込みください。

■主催／お問い合わせ (株)マルゼン鳥取営業所 TEL.0857-38-8770

参加費無料 「製パン・製菓講習会」参加申込書(6月25日開催)

■お手数ですが、各事項をご記入の上、ご送信ください。

申込日 / 年 月 日

貴社名		業種	
ご住所		電話	
ご参加者お名前	所属部署 役職	■メニューのリクエストをご記入ください。 材料持ち込みもご相談ください。	
ご参加者お名前	所属部署 役職		
ご参加者お名前	所属部署 役職		
ご参加者お名前	所属部署 役職		

●お申し込み先

FAX:0857-38-8780

(株)マルゼン鳥取営業所 行

※当社は個人情報保護法を遵守し、お客様の個人情報は当社の営業活動に使用させていただきます、その他の目的に利用することはありません。

●お客様担当

鳥取営業所
TEL 0857-38-8770 FAX 0857-38-8780

島根営業所
TEL 0852-28-2521 FAX 0852-28-2533

※お申し込み後一週間以内に弊社担当よりご連絡を差し上げない場合は、FAX送受信ミスも考えられますので、弊社担当までお問い合わせください。

製パン・製菓講習会

パンもお菓子も! **本格メニューを手軽に**焼き上げるコツ、お教えします。
豊富な実演メニューを見ながら味わえる講習会。お気軽にご参加ください。

参加無料

★練り込みが難しい生地

ラム酒漬けのレーズンが
しっとり美味しい



シュガーレーズンパン

- 配合** 強力粉70%/薄力粉30%/イースト1%/三温糖13%/塩1.8%/バター12%/牛乳66%/レーズン40%
- 焼成** 上火210℃ 下火180℃ 20分
- POINT** レーズンは必ずラム酒漬けに

★バター生地の定番商品

バターがタップリ、
至福の一品



ブリオッシュ・マカロン

- 配合** フランス粉100%/砂糖10%/塩2%/スキムミルク3%/バター50%/イースト1.2%/卵25%/卵黄10%/水34%
- 焼成** 200℃ 20分
- POINT** 生地を一晩寝かす



PRINCE
ベーカリーデッキオープン
PJS3-222B



Baker Chef
ベーカリー・ミニデッキオープン
MBDO-D4E



Baker Chef
ベーカリーコンベクションオープン
MBCO-4E

※実演機は講習会場により異なります
(事前にお問い合わせください)。

BAKE

★流行のパンをこれから
蜂蜜と生クリームが生地にしっとり感を



ハチミツ食パン

- 配合** 強力粉100%/蜂蜜20%/砂糖6%/塩2%/マーガリン8%/生クリーム20%/牛乳58%/イースト0.8%
- 焼成** 210℃ 30分
- POINT** 全て蜂蜜に変更が可能



★王者のパンはこれでしょう
製パンの王道、バターたっぷりあんぱん

★形が決め手
葉っぱの形が斬新



配合 強力粉90%/薄力粉10%/砂糖10%/塩1.6%/スキムミルク3%/バター10%/卵黄10%/イースト0.6%/水68%

焼成 上火210℃ 下火180℃ 18分

POINT 牛乳を使う時には水分調整を行う

配合 強力粉50%/全粒粉50%/塩1.6%/イースト1%/オリーブオイル10%/刻みベーコン30%/ブラックオリーブ30%

焼成 210℃ 16分

POINT アンチョビを加えると、更に美味さが増す

売れる商品、流行る店 づくりのためのヒントが掴める「パンとケーキ」のダブル指導!

実演メニューや食材など、さまざまなリクエストにお応えします。

★付加価値のある一品に

生クリームで、更にしっとり感を

クリームシフォン

配合 薄力粉110g/卵黄80g/卵白130g/砂糖80g/オリゴ糖20g/太白胡麻油20g/生クリーム50g/塩少々

焼成 160℃ 35分

POINT 優しく合わせる事



CAKE

★混ぜる基本とは

合わせて焼くだけで、フランス・ブルターニュ地方のお菓자에

ファー・ブルトン

配合 薄力粉100g/牛乳500g/砂糖125g/バニラビーンズ0.5g/フルーツ250g

焼成 180℃ 20分

POINT バニラが決め手に成ります



★手間いらずの蒸しプリン

生クリームを使用しても、スチーム焼成で分離なし

ぷるぷるプリン

配合 卵黄180g/生クリーム400g/牛乳600g/砂糖80g/バニラビーンズ0.5g

焼成 95℃ 15分

POINT 生クリームは脂肪分の多い物を使用



ふるってご参加ください

- 消費者が求める売れる商品情報のご提供から、流行のさらに上に行くメニューのご提案まで、当社専任シェフが実演を交えてご案内してまいります。
- 話題のパンとケーキを数種類ずつ、生地づくりから焼成まで、ポイントを解説しながらご覧いただけます。また、それぞれのオープンの特徴を理解して頂く内容となっております。
- 実演メニューはすべてご試食いただけます。
- メニューリクエストを承りますので、事前にご相談ください。
- 開催日時・場所・お問い合わせ先など、詳しくは「案内状」をご覧ください。

ステップアップを目指す方も、初めての方も。収益力アップにつながるヒントを掴んでください。

昨今のヘルシー志向の高まりから、米粉を使ったパンやケーキが最近注目を集めており、お米独特の食感や手軽さが人気を呼んでいます。今年の講習会では、こういった流行のメニューを中心に、簡単・手軽に作れるパンやケーキをご紹介します。また、アレルギー対策などのメニューも織り交ぜて皆様にご提案させていただきます。他にも、業界の最新動向や、流行のさらに上に行くメニューなど、お店に役立つ情報をご提供してまいりますので、ふるってのご参加をお待ちしております。



マルゼングループ専任
ベーカリー・パティスリーシェフ
見城 秀明

協賛	五百城ニュートリイ株式会社(米粉) http://www.ioki.co.jp/	鳥越製粉株式会社 http://www.the-torigoe.co.jp	日本穀粉株式会社 http://www.hi-kokufun.com/
	キューピータマゴ株式会社(冷凍卵) http://www.kewpie-egg.co.jp/	ミヨシ油脂株式会社 http://www.miyoshi-yushi.co.jp/	ソントン株式会社 https://www.sonton.co.jp

ベーカリーのことなら何でもマルゼングループへ。

企画・設計・施工・アフターケアまで、トータルに対応いたします。



Reve
ヨーロッパ窯
レーヴ

高い蓄熱性を誇る
ハード系焼成に最適なオーブン!

●ヨーロッパ窯 レーヴ
REO-HC222-Y (イエロー仕様)



Espoir
パティスリーオーブン
エスポワール

窯の密閉性を高めた
洋菓子やカステラの焼成に最適なオーブン!

●パティスリーオーブン エスポワール
EPO-T11-R (レッド仕様)

PRINCE

●本格的ベーカリーへ



店内をより美しく彩る
レンガ/乱形石仕様

■レンガ仕様



■乱形石仕様



※詳しくはお問い合わせください。



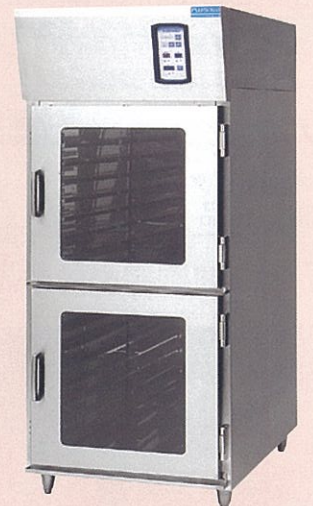
●ベーカリーデッキオーブン
PJS3-222B



●ホイロ付デッキオーブン
PEA3-32H



●ドウコンディショナー
FDC-S-32-2-2



●キャビネットホイロ
FH-32-1-2

Baker Chef



- サイドメニュー用
- 繁忙時の補助機として
- 省スペースでシステムアップ



● コンベクションと架台ドウコンディショナーの組み合わせ
MBCO-4E+QBN-112DCSS2-F

● コンベクションとミニデッキオープンの組み合わせ
MBCO-4E+MBDO-D4-B+専用架台

● ミニデッキオープンと架台ホイロの組み合わせ
MBDO-D5E+MBKH-5ME

● Mシリーズ/冷凍保存・醗酵・焼成のフローに応じ機器をシステムアップした例

Baker Chef



● 間口600mm、重さわずか53kgの超小型!
貯水タンク式コンベクションオープン MBCO-T3ME

Baker Chef



● コンパクトなMシリーズで設置しやすい
貯水タンク式コンベクションオープン MBCO-T4ME

Baker Chef



● 給排水工事不要で設置場所を選ばない!
貯水タンク式コンベクションオープン MBCO-T5E

関連機器

- 作業効率アップ
- メニューを増やす
- 人気メニューをつくる



● ミキサー MS-30



● スパイラルミキサー AS50C



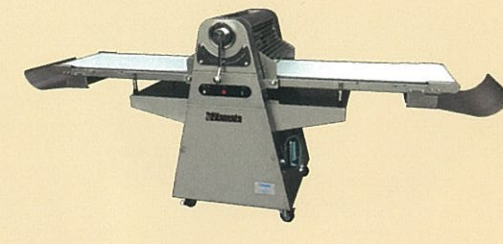
● 分割丸め機 KSA-30 (オートマスター)



● 自然醗酵種・天然酵母醗酵機 LV-30 (ルパン30)



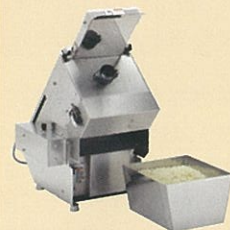
● モルダール MM-230SS (ミニモルダール)



● リバースシート KR4330



● パンスライサー AT700Z



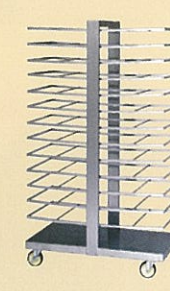
● 生パン粉機 PT300



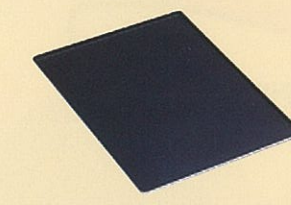
● ドーナツフライヤーシステム MEFD-23GL+MEFD-23RCL



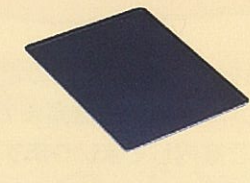
● ラック MBRC-620



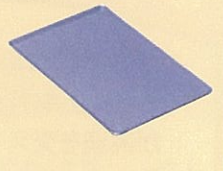
● トンボラック MBTR-13W



● 欧州天板 (600×400mm)



● 欧州六取り天板 (450×350mm)



● 欧州八取り天板 (400×300mm)

製パン・製菓機器総合メーカー

fbm 株式会社フジサワ・マルゼン

■本社 東京都台東区根岸2-19-18
ホームページ <http://www.maruzen-kitchen.co.jp/fujisawa/>
●東京支店 ☎03-5603-5520
●東京支店北海道分室 ☎011-874-0023
●大阪支店 ☎06-6430-5552
●名古屋営業所 ☎052-454-2605
●福岡営業所 ☎092-433-0711

業務用総合厨房機器メーカー

株式会社マルゼン

■本社 東京都台東区根岸2-19-18
ホームページ <http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>
東 証 2 部 上 場

●営業開発 ☎03-5603-7766
●官 需 ☎03-5603-7725
●札幌 ☎011-874-5355
●旭川 ☎0166-34-7641
●北 見 ☎0157-22-7071
●帯 広 ☎0155-26-3911
●苫小牧 ☎0144-32-1451
●函 館 ☎0138-26-8711
●東 北 ☎022-299-0511
●青 森 ☎017-734-8211
●八 戸 ☎0178-29-3011
●盛 岡 ☎019-639-4411
●秋 田 ☎018-868-5521
●古 川 ☎0229-24-8411
●山 形 ☎023-625-0715
●郡 山 ☎024-921-8981

●会 津 ☎0242-28-6081
●新 潟 ☎025-381-3843
●鹿 角 ☎0258-46-1611
●辰 野 ☎026-283-1811
●松 本 ☎0263-28-6131
●宇都宮 ☎028-637-3441
●小 山 ☎0285-24-6551
●群 馬 ☎027-363-7771
●水 戸 ☎029-246-3411
●つくば ☎029-857-1155
●群馬県庁 ☎03-5603-7711
●東 京 ☎03-3878-5111
●千葉県 ☎03-3878-6221
●茨 谷 ☎03-5351-5761
●新 宿 ☎03-5291-7177
●品 川 ☎03-3441-9011

●池 袋 ☎03-5985-1331
●江 東 ☎03-5621-3411
●足 立 ☎03-5851-3500
●浜 松 ☎0422-21-2271
●立 川 ☎042-523-5101
●大 宮 ☎048-682-0171
●さいたま ☎048-861-9611
●熊 谷 ☎048-525-1141
●千 葉 ☎043-206-1461
●船 橋 ☎047-424-4205
●水 更津 ☎0439-55-9521
●東 武 ☎045-472-5300
●相模原 ☎042-701-1301
●小田原 ☎0465-37-7031
●静 岡 ☎054-237-3853
●三 島 ☎055-916-3870

●山 梨 ☎055-253-1411
●名古屋 ☎052-454-2601
●豊 橋 ☎0532-54-0051
●浜 松 ☎053-444-5691
●岐阜 ☎058-271-3701
●三 重 ☎059-226-0991
●金 沢 ☎076-269-1191
●富 山 ☎076-491-7211
●福 井 ☎0776-27-6901
●大 阪 ☎06-6538-6011
●堺 中 ☎06-4865-9391
●東大阪 ☎06-6747-5690
●堺 ☎072-257-8931
●京 都 ☎075-602-1221
●滋 賀 ☎077-583-1171
●奈良 ☎0742-27-1481

●和歌山 ☎073-474-3147
●神 戸 ☎078-621-5371
●姫 路 ☎079-234-8961
●大 分 ☎082-295-0181
●宮 崎 ☎084-928-9781
●岡 山 ☎086-246-4451
●徳 島 ☎0852-28-2521
●鳥 取 ☎0857-38-8770
●山 口 ☎083-921-2531
●松 山 ☎089-915-0811
●高 松 ☎087-881-6011
●徳 島 ☎088-655-2101
●高 知 ☎089-975-9531
●福岡 ☎092-588-7380
●北九州 ☎093-641-8583
●久留米 ☎0942-44-3435

●佐 賀 ☎0852-36-8901
●長 崎 ☎085-849-3271
●熊 本 ☎086-325-7611
●大 分 ☎097-556-8229
●宮 崎 ☎0985-53-6722
●延 岡 ☎0982-32-0431
●那 覇 ☎0986-26-5611
●鹿児島 ☎099-223-0915
●沖 縄 ☎098-870-2251
●石 垣 ☎0980-88-5831
●海 外 ☎03-5603-5516
●台湾分館 ☎010-886-2-2550-1355
●マルゼンタイ ☎010-886-645-4242

お問い合わせ先