

2025 年 6 月 18 日
熊本製粉株式会社
企画マーケティング部

デイジイ 倉田シェフによる 製パン技術講習会「美味しさと生産性の向上」を開催しました

熊本製粉株式会社（所在地：熊本県熊本市、取締役社長：小谷茂）は 2025 年 6 月 10 日（火）に製パン技術講習会を開催いたしました。「美味しさと生産性の向上」をテーマに、デイジイの倉田博和シェフを講師に迎え約 50 名が参加されました。本講習会はオリエンタル酵母工業株式会社との共同開催であり、両社製品を使用した特長のある生地、さらにはフィリングを組み合わせた魅力ある製品の実演講習を行いました。



講習会風景



デイジイ 倉田博和シェフ

講習会では、パン作りの技術から経営まで幅広いアドバイスが提供されました。

技術面では、ベーグルやオーバーナイトプレフ、新型クロワッサンといった人気商品の製法や成形の工夫が海外の事例を交え、詳しく紹介されました。特長のある素材や冷蔵・冷凍保管を合理的に活用することで、味と作業性の両立を図る手法が重点的に説明されました。特に「もちはるこ SACHI」をベーグルに配合することで、茹でずにもちもち感を実現する方法は差別化に有効なアイデアで、揚げたてシナモンベーグルとして提供するユニークなアイデアもあわせて紹介されました。

経営面では、特に人手不足を背景にした店舗運営モデルの紹介があり、人手不足解消のために作業工程の改善を図る提案がなされ、ロスを削減して効率化する重要性が指摘されました。また、デジタルツールを活用することで経営管理や業務効率化を実現する方法も具体的かつ詳細な説明が行われました。



ベーグル（もちはるこ SACHI 使用）



プレフ（もちはるこ SACHI 使用）



焼き菓子類（瑞穂菓子用米粉使用）
ガトーナンテ、オレンジケーキ等

これからもお客様と共に新たな価値を提供できるよう、社員一丸となって食の飲みと健康に貢献して参ります。

2025 年 製パン技術講習会 開催概要

- 開催日時：
2025 年 6 月 10 日（火） 11：00～16：30
- 会場：
熊本製粉株式会社 B e a r s 技術センター4F 講習会場
- 講習レシピ：
パンレシピ… 8 種の特長ある生地から 2 2 種
菓子レシピ… 米粉を使用した 4 種 計 2 6 種
- 講習使用の小麦粉類：
もちはるこ S A C H I / 夢むすび / 南のめぐみ / H B クラウン / シエールフランス /
瑞穂菓子用米粉 / 九州産米米粉 H
- 紹介 WEB サイト：
HARUKA
<https://www.bears-k.co.jp/lp/haruka/>
ミナミノカオリ
<https://www.bears-k.co.jp/lp/minaminokaori/>
米粉シリーズ
[bears-k.co.jp/lp/komeko_brand/](https://www.bears-k.co.jp/lp/komeko_brand/)

以上

本件に関するお問合せ先

熊本製粉株式会社 企画マーケティング課 林(はやし)

TEL:096-355-1223 FAX:096-355-1264 メール: hanbai-kikaku@bears-k.co.jp