

2025 年 11 月 25 日
熊本製粉株式会社
企画マーケティング部

リテールベーカリーのための製パン講習会
『開店 1 時間前出勤で回るベーカリー術』をオンライン開催しました

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 10 月 21 日（火）にオンライン製パン講習会を開催いたしました。

今回の講習会では、リテールベーカリー現場における人手不足や働き方改革の流れをふまえ、弊社ならではの製品を活用した、お困りごとに役立つ実用的な“開店 1 時間前の出勤で回る”段取り設計をご提案しました。長時間発酵や既存設備と製品特性をかけあわせることで、効率的に仕込みを進め、短時間勤務でも豊富な品揃えを実現する手法を当社技術スタッフによる実演を交えながら具体的にご紹介しました。

当日は 50 名近くのお客様に視聴いただき、「もちはるこ SACHI」をはじめとした弊社製品の魅力とその活用テクニックをお伝えする良い機会となりました。尚、本講演は、オンデマンドでの配信も実施致します。ご希望の方は下記より問い合わせください。



講習の様子



ブレフ(もちはるこ SACHI 使用)
※ホイロ後冷凍



菓子(もちはるこ SACHI 等使用)
※冷凍生地、ホイロ後冷凍

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歓びと健康に貢献して参ります。

2025 年 リテールベーカリーのためのオンライン製パン講習会 開催概要

開催日時 : 2025 年 10 月 21 日（火） 15:00~16:30
会場 : 熊本製粉株式会社 Bears 技術センターよりオンライン配信
講習アイテム : もちはるこ SACHI、P-96（新冷凍生地用濃縮ミックス）他

オンデマンド配信のお申込み

対象 : 製パン事業技術者限定 ※同業他社の方はご遠慮ください。
視聴料 : 無料

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