



## 雪下春緑

東日本リリース記念製パン講習会

# これからのベーカリーのための 国産小麦パン

- 明日から実践できるステップアップ講習会 -

これからのベーカリーにとって、国産小麦は新しい可能性を広げる素材です。本講習会では、これまで「難しい」「扱いにくい」と感じられてきた国産小麦の課題を整理し、北海道産小麦を中心に、その特性を理解しながら基礎から製パン技術をエルポールの森 将雄シェフから学びます。安定しておいしいパンを焼くためのポイントを、実践を交えてわかりやすく解説します。さらに、低コストで導入しやすい新しい小麦粉製品「雪下春緑」もご紹介。忙しいベーカリーでも無理なく取り入れられる、国産小麦パンのレシピと製法をお伝えします。いまさら聞けない基礎から、すぐに現場で活かせる実践技術まで、国産小麦の魅力と可能性を体感できる講習会です。国産小麦のパンづくりを、もっと身近に。ベーカリーの現場で役立つ新しいアイデアを一緒に見つけてみませんか。



### 講師

**森 将雄** ブーランジェリーエルポール

大手ベーカリーの要職を歴任後、40代で独立開業。製造人員は少人数ながら、驚異の最高売上60万円を達成。競合分析による差別化と、少人数で多品種製造するノウハウを強みとする。

#### 店舗紹介

所在地	埼玉県越谷市千間台西2-19-12	オープン台数	2台
営業面積	36坪(売場12厨房24)	ミキサー台数	2台
開業年	2014年	パンの種類	250種類
従業員	8人(販売5人・製造3人)	生地の種類	27種類
日商	平日50万円/休日65万円		

2026

4.28<sup>火</sup> 10:00  
-16:00  
受付開始 9:30

会場

Jオイルミルズ おいしさデザイン工房  
東京都中央区八丁堀1丁目10-7 TMGビル3階

参加費

6,000円 [税込]

定員

45名

## 高品質で安定した国産小麦パン技術

国産小麦は扱いが難しいと思われがちですが、ポイントを押さえることで安定したパンづくりが可能になります。本講習会では、アグリシステムの新しい北海道産小麦粉製品「雪下春緑」とともに、コストと品質の両立を目指した国産小麦パンの実践的な製法をご紹介します。



### Program

## パンセミナー

ブーランジェリー エルポール 森 将雄

講演「なぜ今、国産小麦なのか」

アグリシステム株式会社 伊藤 英拓



## お申し込み

### お申込み方法

QRコード、または、下記URLのお申し込みフォームよりお申込みください。  
<https://duu5yjpolczpk0wzreed.stores.jp/>

### 申込締切

定員に達し次第終了

### 領収書

必要な方は宛名と但し書きを、事前に下記アドレス宛にメールを送信してください。



### 注意事項

プログラムは一部変更となる場合があります。記録用の写真・動画撮影を行います。写り込み不可の方は受付でお申し出ください。

## 今回の主な使用小麦

### 新製品の北海道産強力粉「雪下春緑」

ベタつき少なく、程よい弾力と伸びのある扱いやすい生地で、ふんわり軽く、さっくり歯切れのよいパンに向く強力粉です。またストレートは湯種や低温長時間発酵などの製法にも適性がある安定してお使いいただけます。雪下春緑で焼き上げたパンは、小麦本来の芳ばしくやさしい風味を感じ、ふんわり歯切れよく、明るく香ばしく鮮やかな焼き色になります。



主催



未来の子どもたちのために

アグリシステム株式会社

共催



パシフィック洋行株式会社

協力



Joy for Life

株式会社 J-オイルミルズ

Web <https://www.agrisystem.co.jp>

電話 0155-62-2887

メール [e\\_satoh@agrisystem.co.jp](mailto:e_satoh@agrisystem.co.jp) (担当: 佐藤)