

日本パン菓新聞社創立65周年記念前夜祭イベント

エイミー・シャーバーさん 製パンセミナー

Fromマンハッタン

ニューヨークNo.1ベーカリーのテクニックとセンス

日本パン菓新聞社(菅田耕司社長)は創立65周年記念前夜祭イベントとして11月8日と9日の両日、ニューヨークでNo.1の人気ベーカリーといわれる“エイミーズブレッド”オーナーシェフであるエイミー・シャーバー女史を招き日清製粉小網町加工技術センターにおいて製パンセミナーを、翌10日にはトークショーを開催した。

後援：日清製粉、オリエンタル酵母工業、大山ハム、中沢フーズ、デルタインターナショナル、ピュラトスジャパン



エイミーさんと共に壇上に立ち、助手を務めたデイジイ倉田博和社長(写真左)とブーランジェリーエリックカイザージャポン木村周一郎社長(中央)



リュスティックにクープを入れる



バックヤードでは日清製粉のスタッフがランチのサンドイッチの準備

Bread Seminar

NYで支持されるパン

セミナーは、ライブレッド、カントリーサワードウブレッドの他、スペシャルティとして販売されているアーモンドブリオッシュトーストや、アメリカンスタイルのクッキーなど全9品と、3種のサンドイッチが紹介された。また、デイジイ倉田博和社長とブーランジェリーエリックカイザージャポン木村周一郎社長が助手として参加し、セミナーを盛り上げた。

開会の挨拶に立った弊社菅田耕司社長は「十数年前、私がエイミーさんの店に初めて行ったときにあまりのおいしさにびっくりしたのが『アーモンドブリオッシュトースト』。これを日本の皆さんに是非紹介したいとずっと思っていたが、今回のセミナーで紹介できることになり感激している。本日は、エイミーさんの技術とセンスを全て持って帰っていただき、皆様のパン作りのブラッシュアップとなればうれしい」と述べた。講習の中でエイミーさんは製パン法だけでなく、ニュージーカーの心をとらえるサンドイッチ製法のコツ、多店舗経営における製パンのヒント、商品を魅力的に見せるためのラッピング法なども紹介。盛りだくさんの内容で、2日間で約120名が熱心に受講し、講習の合間には盛んに質問が飛び交う活発なセミナーとなった。その内容を全て紹介する。



挨拶する菅田社長