

# 「カリフォルニア・レーズン ベーキングセミナー 2020 ～パン&焼き菓子のご提案～」

カリフォルニア・レーズン協会（ジェフリー・N・マクニール駐日代表）は10月20日、日清製粉の協力、日清経営技術センターの企画によるパンと焼き菓子のセミナーを、製菓・製パンに携わる技術者および製品開発者を対象にインターネットライブ配信で開催。当日は延べ778名（接続IPアドレス数）が視聴した。ここでは、パンレシピ2品を紹介する。



富山齋氏

## 開催挨拶

講演に先立ち、同協会シニアマーケティングマネージャーの富山齋氏は、「コロナ禍において多くの業種で困難な経営が続いていると思われるが、協会として少しでもベーカリー業界に貢献できるようにと考えている。今後も皆様により一層カリフォルニア・レーズンをご愛顧いただけるよう、今回のセミナーを開催したので、製品開発のヒントにさせていただきたい」と挨拶した。



田中康裕氏

セミナーの閉会時には日清経営技術センター取締役社長の田中康裕氏が挨拶に立ち、「今大変な状況の中で、新しい価値を開発し、それを世の中に届けていくということも、我々が皆様の役割であろうと思う。パンは人を幸せにする、人の心を豊かにする食べ物なので、魅力ある商品を開発し、生活者の方々に元気になっていただきたい」と述べた。

TODAY'S  
CHEF

## 橋本高広氏

日清製粉研究開発本部テクニカルセンター所属。「2005 クープ・デュ・モンド」飾りパン部門に日本代表として出場、世界第3位を獲得

## レーズングレインブレッド Raisin Grain Bread

ドイツではポピュラーな、「ブロッチェン」を食べやすくした食物繊維豊富なパン。トーストするとレーズンの甘味が増し、口の中で穀物類となめらかに合わさる。

