

サ・マーシュ 西川シェフによる  
製パン技術講習会「ベーカリーの可能性を拓げる」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2024年9月4日（水）に製パン技術講習会を開催いたしました。「ベーカリーの可能性を拓げる」をテーマに、サ・マーシュの西川功晃シェフを講師に迎え、「米粉」やもち小麦モチハルカを使用した「HARUKA」、「焙煎工房」、「石臼挽小麦粉」をご紹介しました。



Ca Marche (サ・マーシュ) 西川功晃シェフ

各素材を使用した6種の特長ある生地から、21種のバラエティー豊かなパンを実演いただきました。人手不足が課題となるベーカリー業界に対応し、オペレーションを交え実演いただいた彩り豊かな個性的なアレンジパンは、料理とパンの融合等、新たな世界を生み出し、ベーカリーの可能性を拓げる講習会となりました。

今回の講習において最も参加者の興味関心が高かったパンは、「九州産米米粉H」を使用した『ドウミバゲット コメパーネ』でした。その他にも、HARUKAシリーズ「石臼挽もち小麦粉 紅」を使用したもちり、しっとり食感の『ソフトフランス モチブリエブラン』や「もち小麦粉 紺」のパン・ドウミ生地を使用した色鮮やかな『パッチワーク』等多彩なパンを紹介いただきました。ランチにはスモークローヤパンのスープ等、様々なパンを使った料理を提供いたしました。



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楽しみと健康に貢献して参ります。

■2024年製パン技術講習会開催概要

開催日時：2024年9月4日(水) 11:00~16:30

会場：熊本製粉株式会社 Bears技術センター4F講習会場

講習アイテム：米粉シリーズ 九州産米米粉H

HARUKAシリーズ もち小麦粉 紺、石臼挽もち小麦粉 紅

焙煎工房シリーズ 「焙煎全粒粉(粗挽)」

石臼挽小麦粉 「ムール・ド・ピエール」「石臼挽ライ麦粉RS-10」

国産小麦粉 Premium T、夢むすび

紹介WEBサイト：

▼米粉シリーズ

[bears-k.co.jp/lp/komeko\\_brand/](https://bears-k.co.jp/lp/komeko_brand/)

▼HARUKA

<https://www.bears-k.co.jp/lp/haruka/>

▼焙煎工房

[焙煎工房 | 熊本製粉株式会社 \(bears-k.co.jp\)](https://bears-k.co.jp/)

▼グレインドール

[GRAIND'OR | 熊本製粉株式会社 \(bears-k.co.jp\)](https://bears-k.co.jp/)

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](mailto:hanbai-kikaku@bears-k.co.jp)