

# パティスリー・ミックス講習会

## 講師はピュラトスジャパン 富井美和子氏・佐々木千陽氏

(株)木下商店（岡田祐樹社長）は10月21日、京都市南区の同社講習会場で、ピュラトスジャパン(株)協賛の下「パティスリー・ミックス講習会 手軽に！効率よく！客単価アップ！～ベーカリーの焼き菓子・生菓子～」を開催。約35人が参加した。

基本レシピは18～19ページで



岡田社長



松田氏



杉原氏

実演品ディスプレイ



富井氏



佐々木氏

講師は、ピュラトスジャパン(株)テクニカルアドバイザー一部の富井美和子氏、佐々木千陽氏。同社製品を使ったパウンドケーキやマフィン、マカロンなどを実演した。

開催に先立ち、岡田社長は次のように挨拶した。

これまで、製パンに着目して講習会を開催してきたが、今回は「新しい棚作り」として洋菓子に焦点を当て、国内の製粉メーカーでは入手し難いミックス粉を取り扱うピュラトスジャパンと一緒に講習会を開催することになった。私たちがあまり知らないミックス粉等を

使った商品を紹介していただくため、商品構成を考える際の一助になれば幸いに思う。皆さんにとって実り多きものになることを祈念する。

続いて、ピュラトスジャパン(株)ASIセールスマネージャー関西地区担当の松田元希氏が「何か一つでも売上増や効率化に繋がるアイデアを持って帰ってほしい」と挨拶し、同社の沿革を説明した。また、マーケティング部プロダクトマネージャーSBUパティスリーの杉原千晶氏が、次のようにパティスリー・ミックスを紹介した。



パウンドケーキ (ほうじ茶 & 黒豆)



ブルーベリー・マフィン



スコーン・アールグレイ



マカロンシトロン



マカロンラズベリー



カヌレ・プレーン