

製パン技術講習会 木下商店

講師は pain stock 平山哲生氏 fiveran 東原寛幸氏

(株)木下商店（岡田政澄社長）は11月7日、日清製粉(株)、熊本製粉(株)協力の下、京都市南区の同社内講習会場で製パン技術講習会を開催した。
(詳しいレシピは22～23ページで)



岡田氏



平山氏



東原氏



白氏



実演の様子

講師は pain stock オーナーシェフの平山哲生氏、fiveran シェフの東原寛幸氏。進行と解説は fiveran を運営する(株) Blanc de Blanc 副社長の白成俊氏。

全国的にパン激戦区の京都で、オープンから2年で人気店になった「fiveran」のソフト感が長持ちする生地、素材の美味しさを引き出すパン作り、調理パンから料理パンへなどのルーツが、福岡の「pain stock」にあることから、平山氏の考える製パン理論とパン作りについて紹介。また、生地と料理の融合を追求する東原氏のこだわりが紹介された。

開催に先立ち、岡田社長が「平山シェフのパン作りに対する考え方や想いを弊社のお客さまに伝えたいという思いで講習会を開催した。講師の言葉や実演の中から何かを得てもらいたい」と挨拶した。

【講師プロフィール】

《平山哲生氏》

パリの「ル・グルニエ・ア・パン」で修業後に帰国、浅野正己氏（ダンディゾン）、志賀勝栄氏（シニフィアン・シニフィエ）の両氏に師事。独自の製法を吸収し、製法と材料にこだわった数多くのメニューを確立した。福岡市東区で開業した「pain stock」のパンは、地元だけではなく全国で広く支持されている。

《東原寛幸氏》

ベーカリー勤務後、技術の幅を広げるためフランス料理店「ルヴェ・ソン・ヴェール」本店をはじめ系列店舗「ボンボンカフェ」などで料理人としての修業を積む。京都の人気ベーカリーやフランス料理店、ホテルでの経験を経て「pain stock」で研修後「fiveran」のシェフに就任。



パンストック



バゲットムニエ



キタノカオリリュスティック



穀物のカンパーニュ



昼食メニュー