

【Bakery book [ベーカリーブック] vol.9】目次

地の麦でパンをつくる

- <山形・庄内> 地ぱん good ~ TOTZEN terroir ~
- <鳥取・大山> 麦ノ屋／よしばん／コウボパン 小さじいち
- <三重・津> パネパンダ／バゲットラビット／八風農園
- <福岡・糸島> 麦の木／BAKERY SANA

ベーカリー&パン職人のための ^{アップデート} 自分を成長させる方法

トーチドットベーカリー／グルグルベーカリー／ブーランジェリーメチエ
K O U B / 月とピエロのパン研究小屋／ぱん・くまくる／eight
コンセントマーケット／Pain de Singe／プラス・ドウ・パスト
ムッシュ・シゲ／パン屋サークル

次の店を出す！ という成長スタイル

アトリエ ブレッドラブ／トラスパレンテ
マニファクチュア&SUKE6 DINER／サニーサイド

若手スタッフを成長させる「その一言」

Z O P F / ピーターパン／セントル・ザ・ベーカリー

大繁盛店「たま木亭」が移転拡張でアップデート

福祉のベーカリー

ベーカリー&カフェ ビエント／ポンピ堂
小麦粉の石窯ベーカリー&食堂 Far niente／八兵衛

現代の冷凍を解く

- ① 冷凍技術で時短はできるか？
365日 杉窪章匡 × 満寿屋商店 天方慎治
- ② 現代冷凍技術の最先端を知る
ブーランジェリーセイジアサクラ 朝倉誠二 × ブラフベーカリー 栄徳 剛

静かなブーム“谷根千”エリアの日本家屋に
カヤバ珈琲がベーカリーをオープンしました！

全粒粉が健康に貢献キャンペーン実施で
ブランジェ浅野屋の全粒粉商品の売れ行き倍増！

「新麦コレクション」が始動！
NPO法人化で有志を募り国内小麦生産者とベーカリーシェフを結ぶ試み

もちもち、さっくり、しっとり… 食パンの食感は製法で決まる！
Nukumuku 与儀高志 × ブーランジェリー ビアンヴニユ 大下尚志

ベーカリーメニュー開発企画 パンづくりに欠かせない注目素材活用術！

注目の冷凍・冷蔵、発酵機カタログ