

2025年5月吉日

各位



ドイツパン研究会

事務局：鳥越製粉株式会社
〒812-0014 福岡県福岡市博多区比恵町 5-1

2025年ドイツパン研究会 総会及び講習会開催のご案内

拝啓 緑風の候 ますますご清栄のことと拝察申し上げます。

平素はドイツパン研究会の活動にご理解とご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、コロナウイルスの影響により開催を延期していましたがドイツパン研究会の総会と講習会を下記のとおり開催いたしますので、ご多忙とは存じますが、是非ご出席賜りますようご案内申し上げます。

敬具

記

【日 時】 2025年6月24日(火) 総会 13:00 ~

講習会 13:30 ~ 18:00 (同会場での懇親会含む)

【会 場】 鳥越製粉株式会社 東京工場【千葉県船橋市高瀬町 21-8 TEL (047) 437-2220】

【総 会】 総会目的事項

・決議事項 第1号議案 役員改選の件 ・報告事項 2025年度 活動報告の件

【講 習 会】 「ベケライ・ダンケ」杉山大一社長による技術講習並びに最新のドイツパン・菓子事情

講師紹介：杉山 大一氏 有限会社ダンケ 代表取締役

静岡県伊豆の国市三福生まれ。1996年6月に有限会社ダンケを設立。前身は先代が営んでいた杉山製パン。1997年3月にレンガ調のお洒落なドイツパンのお店として改装しベケライ・ダンケをオープンさせ現在に至る。この間に技術習得を目的に毎年ドイツに研修に行かれている。日本国内に限らず台湾等の海外へも講師として出向いている。日本のパン業界のコンテストでいずれもドイツパンで鉄人大賞などを受賞される。



- 発酵菓子：クリスマスだけではなく、通年販売に適した「シュトーレン」、ナッツやケシの実のフィリングを包み、馬蹄型という形が特長的な「ホイゲル」シート状に焼成したドイツの代表的な発酵菓子「ブッタークーヘン」
- 白パン・小物パン（ブロッチェン）：「魂」という意味を持ち、万霊祭で作られた多加水パン「セーレン」、ドイツの朝食の定番で、旨味のある「カイザーゼンメル」
- 大物パン（ブロート）：サワー種を駆使した本格的な「ロッゲンミッシュブロート」
- ドイツパンの売り方・食べ方提案：市場の変化や働き方にフォーカスしたドイツにおけるパン・菓子業界の動向（都合により変更となる可能性がございます。）

【会 費】 3,000円（懇親会代を含む）※非会員も同額、当日会場にて現金でお支払いください。

【後 援】 ドイツ連邦共和国大使館

【申込方法】 下記URLもしくは右記QRコード、または【別紙】よりお申し込みください。

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScMFe9oFl0UnNzMHgXU42dpR6C8qqerq3-FeWl3g8ig-mBQUw/viewform?usp=header>



なお、お手数ですが5月30日(金)迄に返信いただきたくよろしくお願いいたします。

【問合せ先】 鳥越製粉(株)ドイツパン研究会事務局 TEL (092)-477-7117

以上

