

カリフォルニア レーズン 魅力再発見 セミナー

参加費
無料
(要予約)



日時 **6月30日** 火 13:00 ~ 15:30

会場 正栄食品工業株式会社 テストキッチン
〒110-8723 東京都台東区秋葉原5-7

定員 **100名** ※応募多数の場合は抽選となります
キャンセルが出た場合は追加抽選を実施予定

講師

森田良太 氏

株式会社フォンス

「BREAD IT BE」

「THE CITY BAKERY」

「ベーカリー&レストラン 沢村」

ベーカリー部門統括責任者

テーマ

「消費者1000人が求める」レーズンパンとは？

主役、名脇役、自家製種

明日からすぐ使える3つのアプローチ

対象 ▶ 製菓・製パン製造に携わる全ての技術者や製品開発者、販促担当者、経営者の方々

申込み

6/29 月 まで受け付け！

応募は右記QRコードから！
皆様のご応募お待ちしております！



※「QRコード」は株式会社デンソーウェーブの登録商標です

セミナーコンセプト

「THE CITY BAKERY」や「BREAD IT BE」の統括シェフを務める森田良太氏を講師にお迎えし、カリフォルニア・レーズンの新たな魅力と活用法を紐解く実践的なセミナーです。近年、多様なドライフルーツが登場する中で、改めてカリフォルニア・レーズンならではの「染み込みやすさ」や「濃厚な甘み」にフォーカスしてお話を進めます。本セミナーでは、消費者アンケートから読み解く「求められるレーズンパン」の顧客心理や、レーズンを【主役】としたパンの開発・販売レポートをはじめ、吸水性を活かしたラム酒や赤ワイン、スパイス等への浸け込み、惣菜への展開といった【名脇役】としてのアプローチ、パン屋が導入しやすい【自家製レーズン種】の活用法まで、3つの視点から解説します。また産地別のレーズンで作ったレーズン酵母バゲットや浸け込みレーズンの食べ比べなど、リアルな体験を通じて、お店の個性を引き出し客単価アップに繋がる「明日から使えるアイデア」をお届けします。

セミナー概要

主役

消費者が今、本当に求めている レーズンパンとは？

- ・レーズンに関するアンケートを**パン好き主婦1000人**に調査！
最新の消費者アンケートから読み解くレーズンパンの顧客心理とニーズの解説。
- ・森田シェフにオリジナルの**レーズンパンの開発**をしていただきます。
「開発意図」「レシピ」「店舗でのリアルな販売実績」を公開！

名脇役

客単価を引き上げる！ 驚きの浸け込み&アレンジ術

- ・王道のラム・ワイン、あまり聞きなじみのない日本酒、トマトジュース等、
風味を閉じ込める **漬け込みテクニックのご紹介**。
- ・スパイス×レーズンや、練り込み、トッピングの様々な組み合わせのご紹介。



自家製種

失敗しない！ 「レーズン酵母」の導入と活用

- ・ビギナーでも安定して起こせるレーズン酵母の既存レシピへの落とし込み方法。
- ・数種類のレーズンで起こした発酵種で**味の違いを食べ比べ**。
- ・イースト臭のマスクング効果など、製品クオリティを底上げするメリットの解説。

※セミナー内容およびプログラムは、予告なく変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

主催：カリフォルニア・レーズン協会
運営・本件に関するお問い合わせ：株式会社グローアップ
〒171-0022 東京都豊島区南池袋1丁目13-23 JRE 南池袋ビル7階
Tel. 03-5302-2297 Fax. 03-3546-9302 メディア編集部まで