

Boulangsserie

パンの専門誌 Magazine Specializing in Bread
フランスリー

パンの総合情報サイト
フランスリーネット
<http://www.blsnet.co.jp/>

TOP STORY

地域食材の魅力 を伝えるパンと菓子

浜名湖のりの認知度を
上げるために開発された
「浜名湖のりらすく」。
磯の香りが良い



岩手県産小麦100%、ラ・
「オーガニックレーズン」
「雑穀と大地のめぐみのパン」



収穫前の「畑作二戸在来ヒエ」



雑穀の健康機能の研究から
「雑穀と大地のめぐみのパン」を開発した西澤教授

お店拝見

個性から学ぶ取る智慧はあるか



シナモンが好きなスタッフが開発したデニッシュ「チョコシナモン」



横浜市港北区の住宅街に
昨年オープンした「Bread 50」



シェフの西村雅弘さん(左から2番目)と
スタッフ



溶岩窯から焼きあがった
プチパン「ネコのおやこ」

Bread 50 スタッフ一人ひとりの アイデアが育つ環境

●業界アンテナ

東アジア戦略の拠点
としての上海(三幸機械)

●講習会

星天会冬季講習会(星天会)
モンドリアル・デュ・パン
製パン講習会(日本アンバサドール協会)

●レポート

第38回国際ホテル・レストランショー

●フランスリー新聞

パン業界のホットニュースを掲載

食のTRENDを追う

広がる「朝食」マーケット【後編】
「セキアサ族」も強く支持、
バラエティ豊かな簡易栄養食品



「夕方からのもうひとがんばり用」の
アサヒフードアンドヘルスケアから
発売中の「一本満足バー」



最近では、
時間帯別を限定した
商品も展開している簡易栄養食品