



1980年 兵庫県西宮市 生まれ
2003年 大手製パンメーカー入社
2009年 製パン技術研修のため渡仏
4店舗で製パン研修を受け、
その後2店舗でシェフ・ブーランジェを歴任
2010年 帰国
株式会社フリアンド シェフ・ブーランジェとして現在に至る

受賞歴

- 2014年 モンディアル・デュ・パン 日本代表最終選考会 優勝
- 2015年 第5回 モンディアル・デュ・パン 世界5位
- 2016年 第1回 ベスト・オブ・モンディアル・デュ・パン 世界4位
- 2015年、2016年 モンディアル・デュ・パン 健康と栄養パン 世界2連覇
- 2020年 モンディアル・デュ・パン 日本代表最終選考会 優勝
- 2021年 第8回 モンディアル・デュ・パン 総合優勝、世界1位



Bressane

ブレッサンヌ

プリオツシュ生地 仕込量 1kg

配合	本捏		工程	本捏工程
	%	g		
強力粉 (小田象製粉 GANESHA)	50.0	500.0	ミキシング	L6分 H10分 ↓ L6分 H4分
準強力粉 (小田象製粉 ヌフ・ヴァンテ)	50.0	500.0	捏上温度	27℃
グラニュー糖	15.0	150.0	発酵時間	20分
塩	2.0	20.0	冷蔵	3℃ オーバーナイト
サフ セミドライイースト ゴールド	1.3	13.0	分割	60g
サフ イビスイエロー	0.3	3.0	ベンチタイム	20分
サフ フレキシシルヴァン デュラム	1.5	15.0	成形	ブレッサンヌ
全卵	36.0	360.0	ホイロ	28℃/75%/120分
牛乳	27.0	270.0	焼成	上火230℃/下火180℃/10分
無塩バター	45.0	450.0		
計	228.1	2281.0		

ブレッサンヌ生地80g/個 φ12cmシリコン型使用

- ① ホイロ後にバターを絞ってグラニュー糖をまぶす。
- ② 焼成後コアントロー40°を塗って乾いたらマルグリットブードル デコールを振る。(材料はすべて分量外)



セミドライの詳細はこちら!



サフ
セミドライイースト
(ゴールド・レッド)

発酵本来の豊かな香りが特徴。
冷水耐性もよく、溶解性に優れています。

▶ Variation

Pain au chocolat
パン・オ・ショコラ



Croissant

クロワッサン

クロワッサン生地 仕込量 1kg

DÉMONSTRATEUR

谷口 佳典

FRIANDE

シェフ・ブーランジェ



1980年 兵庫県西宮市 生まれ
2003年 大手製パンメーカー入社
2009年 製パン技術研修のため渡仏
4店舗で製パン研修を受け、
その後2店舗でシェフ・ブー
ランジェを歴任
2010年 帰国
株式会社フリアンド シェフ・
ブーランジェとして現在に至る

受賞歴

- 2014年 モンディアル・デュ・パン
日本代表最終選考会 優勝
- 2015年 第5回 モンディアル・デュ・パン
世界5位
- 2016年 第1回 ベスト・オブ・
モンディアル・デュ・パン 世界4位
- 2015年、2016年 モンディアル・
デュ・パン 健康と栄養パン 世界2連覇
- 2020年 モンディアル・デュ・パン
日本代表最終選考会 優勝
- 2021年 第8回 モンディアル・デュ・パン
総合優勝、世界1位

配 合

本 捏

	%	g
強力粉 (小田象製粉 haru koi100red)	40	400.0
準強力粉 (小田象製粉 ヌフ・ヴァンテ)	60	600.0
グラニュー糖	10	100.0
塩	2	20.0
脱脂粉乳	5	50.0
サフ セミドライイースト ゴールド	2	20.0
ルヴァンリキッド*	10	100.0
ディアマルテリア ユーロモルト プリオ	0.2	2.0
サフ イビスアジュール	0.2	2.0
全卵	6	60.0
アピディス ハチミツ		
フルールブランタニエル	2	20.0
水	43	430.0
無塩バター	10	100.0
折込用シートバター	50	500.0
計	198.5	1985.0

工 程

本 捏 工 程

ミキシング	L10分 H1分
捏上温度	27℃
フロアタイム	10分
大分割	1800g
冷却	3℃オーバーナイト
折込み	4つ折り 3つ折り
分割・成形	底辺10×長さ22cm 60g
発酵	28℃/75%/120分
焼成	180℃/14分

*ルヴァンリキッド

粉100%、水100%、フレキシ ルヴァン デュラム
3%の液を作り、28℃で3時間、5℃で21時間置く。

- ① 生地1800gにバター500gを折り込んで34等分
する。

▶ Variation

パン・オ・ショコラ

生地	1800g
バター	500g
バトンショコラ	3本/個

- ① 生地1800gにバター500gを折り込み、32等分する。
- ② 1個あたり、バトンショコラ3本をはさむ。
- ③ お好みでマルグリット プラリネ クロカンまたはクロカンキャラメルフルードセルをサンドしてもよい。



セミドライの
詳細は
こちら!



サフ
セミドライイースト
(ゴールド)

発酵本来の豊かな香りが特徴。
冷水耐性もよく、溶解性に
優れています。

▶ Variation

Pain aux fruits
パン・オ・フリユイ

LIVE DEMO !

on 6/12・13
14:00~

DÉMONSTRATEUR

谷口 佳典

FRIANDE

シェフ・ブーランジェ



1980年 兵庫県西宮市 生まれ
2003年 大手製パンメーカー入社
2009年 製パン技術研修のため渡仏
4店舗で製パン研修を受け、
その後2店舗でシェフ・ブー
ランジェを歴任
2010年 帰国
株式会社フリアンド シェフ・
ブーランジェとして現在に至る

受賞歴

- 2014年 モンディアル・デュ・パン
日本代表最終選考会 優勝
- 2015年 第5回 モンディアル・デュ・パン
世界5位
- 2016年 第1回 ベスト・オブ・
モンディアル・デュ・パン 世界4位
- 2015年、2016年 モンディアル・
デュ・パン 健康と栄養パン 世界2連覇
- 2020年 モンディアル・デュ・パン
日本代表最終選考会 優勝
- 2021年 第8回 モンディアル・デュ・パン
総合優勝、世界1位



Pain de campagne

パン・ド・カンパーニュ

パン・ド・カンパーニュ生地 仕込量 1kg

配 合	本 捏	捏 量
	%	g
準強力粉 (小田象製粉 ヌフ・ヴァンテ)	80.0	800.0
強力粉 (小田象製粉 GANESHA)	10.0	100.0
ライ麦粉	10.0	100.0
サフ インスタントイースト赤	0.6	6.0
サフ フレキシ ルヴァン ライ	1.0	10.0
塩	2.0	20.0
水	70.0	700.0
バシナージュ	10.0	100.0
計	183.6	1836.0

工 程	本 捏 工 程
ミキシング	L3分 (オートリズ30分) L7分 ↓ (水) L4分 H2分 ↓ (副材料) L1分
捏上温度	24℃
発酵時間	20分 P20分 P20分
分割	400g
ベンチタイム	15分
成形	カンパーニュ
ホイロ	28℃/75%/60分
焼成	上火250℃/下火250℃/35分

▶ Variation

パン・オ・フリユイ

*カンパーニュ生地1kgに対して

シナモンパウダー	3g
バター	120g
DLA フルッタデコール アップルシナモン	100g
DLA フルッタデコール レッドチェリー	120g
イチジク (白ワイン漬)	120g
ダイスブルーベリー (白ワイン漬)	120g
ミックスフルーツ (ラム漬)	120g
ラムレーズン	120g
セレアルミックス	120g
ヘーゼルナッツ	120g

- ① セレアルミックスをローストし、
熱い状態で同量の水と混ぜる。
- ② ヘーゼルナッツを170℃で10~
15分ほどローストする。
- ③ カンパーニュ生地1kgに各具材を
混ぜ込む。
- ④ カンパーニュ生地300gに、③
の生地を包む。



フレキシ
ルヴァンの詳細
はこちら!



サフリヴェンド

フレキシ ルヴァン(デュラム・ライ)

活性を持った画期的な粉末ルヴァンが新登場。
この発酵力だけでパン作りが可能に!



1980年 兵庫県西宮市 生まれ
2003年 大手製パンメーカー入社
2009年 製パン技術研修のため渡仏
4店舗で製パン研修を受け、
その後2店舗でシェフ・ブー
ランジェを歴任
2010年 帰国
株式会社フリアンド シェフ・
ブーランジェとして現在に至る

受賞歴

- 2014年 モンディアル・デュ・パン
日本代表最終選考会 優勝
- 2015年 第5回 モンディアル・デュ・パン
世界5位
- 2016年 第1回 ベスト・オブ・
モンディアル・デュ・パン 世界4位
- 2015年、2016年 モンディアル・
デュ・パン 健康と栄養パン 世界2連覇
- 2020年 モンディアル・デュ・パン
日本代表最終選考会 優勝
- 2021年 第8回 モンディアル・デュ・パン
総合優勝、世界1位

Gâteau Nantes

ガトールナンテ

φ14cm×15個分

01 | 生地

無塩バター	500g
グラニュー糖	600g
全卵	600g
アーモンドパウダー	400g
準強力粉 (小田製粉 ヌフ・ヴァンテ)	150g
レミーコアントロー マウントゲイラム55°	100g
イルカ ノベルピアンコ (ホワイト)	適量

- ① ビーターでバターとグラニュー糖を混ぜ、全卵を半量を加えて混ぜる。
- ② アーモンドパウダー、準強力粉、マウントゲイラムを加えて混ぜる。
- ③ ひとまとめになったら残りの全卵を加え、混ぜる。
- ④ 1つあたり150gの生地を半分ほど絞ったところで、ノベルピアンコを入れて残りの半分を絞る。
- ⑤ 230℃のコンベクションオープンで15分間焼成する。

02 | シロップ

水	500g
グラニュー糖	250g
レミーコアントロー マウントゲイラム55°	1000g

03 | グラサージュ

レミーコアントロー マウントゲイラム55°	200g
粉糖	500g

04 | 組み立て

- ① 生地の粗熱が取れたら、温かいシロップを上塗る。
- ② グラサージュをかける。



RÉMY COINTREAU

MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados Rum

マウントゲイ
の詳細は
こちら!



レミーコアントロー
マウントゲイ ラム 55°

バルバドス島の良質なサトウキビから抽出される糖蜜と、珊瑚の地層によって自然濾過された地下水を原料に、世界最古のラム蒸留所で製造されています。



American Cookie

アメリカンクッキー (ヘーゼルナッツ)

65枚分

ヘーゼルナッツ	600g
無塩バター	300g
サンライシュクル カソナード	180g
アビティス ハチミツ フルールプランタニエール	45g
塩	3g
準強力粉 (小田象製粉 ヌフ・ヴァンテ)	450g
ベーキングパウダー	6g
牛乳	60g
カカオバリー ドロップショコラ	450g

- ① ヘーゼルナッツを170℃のコンベクションオーブンで15~20分間ローストして割る。
- ② バターにカソナードを加え、混ぜる。
- ③ ②にハチミツを加え、混ぜる。
- ④ ③に塩を加え、混ぜる。
- ⑤ 牛乳を3~4回に分けて少しずつ加え、混ぜる。
- ⑥ ⑤に準強力粉とベーキングパウダーを合わせて加え、ポロポロした状態で止める。
- ⑦ ドロップショコラと①を入れて、手で軽く混ぜる。
- ⑧ 30gに分割し、丸めて潰し平らにして天板に並べる。
- ⑨ 150℃のコンベクションオーブンで、25~30分間 (裏が焼けるまで) 焼成する。



商品の
詳細は
こちら!



カカオバリー ドロップショコラ

涙型のチョコレート。クッキーなどへの使用に最適です。