

「イベント開催レポート」日本パンコーディネーター協会コラボ アイデア満載のサンドイッチ&パンセミナー ～ベーカリーの現場で活かせるレシピをテーマ別に実演を交えて紹介～

ケンコーマヨネーズ株式会社(本社:東京都杉並区、代表取締役社長:島本 国一、以下「当社」)は2025年6月29日(日)に、一般社団法人 日本パンコーディネーター協会(代表:稲垣 智子、以下「日本パンコーディネーター協会」)と共同で、当社東京本社とオンラインにて、ベーカリー従事者向けに『アイデアサンドイッチ&パンセミナー』と題したセミナーを開催しました。

当日は対面で16名、オンラインで33名の方にご参加いただきました。日本パンコーディネーター協会の代表が進行を務め、【グルメ】、【夏向け】、【秋冬向け】の3つのテーマで、一部実演も交えながら、全28品をご紹介します。



会場の様子

講師は自身もパンコーディネーターの資格を持ち、焼成パンや技ありサンドイッチメニューの考案を得意とする当事業開発本部の従業員が担当。パンや具材のカットの仕方、見た目をワンランクアップさせる包装、ロスを減らせるリメイクメニューなどを丁寧に説明し、参加者は講師の手元を撮影したりメモを取るなど熱心な様子でした。

また今回、当社商品をテーマごとにサンドイッチ、焼成パン、リメイクなど様々な形にアレンジしました。【グルメ】では『薫るトリュフのマヨソース』などの手軽に高付加価値がつけられる商品、【夏向け】ではスタミナ満点の『ガーリックバターソース』や『旨辛コチュジャンソース』、【秋冬向け】では芳醇なバターとほろ苦いキャラメルが香る『塩キャラメルバターソース』などを選定。ひとつの商品で、手間なく簡単にメニューの幅をぐっと広げられるアイデアが満載のセミナーとなりました。

参加者からは、「盛りだくさんで時間があっという間だった」「勉強になり面白かった」「これまで手作りしていたものも、美味しく便利な商品があることを初めて知った」といったご感想をいただきました。

当社は今後もお客様のお役に立てるメニュー提案に努めてまいります。



講師による実演の様子

ご紹介したパンは、パン屋をイメージして、POPと共にディスプレイ。「店頭でのイメージが湧き、参考になる」といった声が寄せられました。



セミナー名	アイデアサンドイッチ&パンセミナー
日時	6月29日(日)14:00~15:30
開催場所	ケンコーマヨネーズ株式会社 (東京都杉並区高井戸東3-8-13) 及びオンライン

《本資料に関するお問い合わせ先》

ケンコーマヨネーズ株式会社 経営企画室 広報部 広報課 Mail: kouho@kenkomayo.co.jp