

パンにまつわるあらゆる知識を本格的に判定 日本初「パンシェルジュ検定」 11月3日(火) 全国で開催

株式会社サンリッチ(本社:東京都中央区、代表取締役社長:灘吉利晃)では、全国121教室を展開する、手づくり総合教室「ホームメイド協会」を運営しております。このたび、当協会では、パンシェルジュ検定運営委員会に参加し、パンについての知識を尋ねる「パンシェルジュ検定」を開催いたします。当協会が「食の安全と健康」をモットーに32年間積み重ねてきたパン作りの知識・ノウハウを、公式テキストや試験問題作りに協力することで、「パンシェルジュ」の育成に貢献します。

「パンシェルジュ」とは？

「パンシェルジュ」とは、「パン+コンシェルジュ」の造語で、「奥深いパン世界の案内人・相談人としての深い知識を持つ人」を指します。食べるだけでなく歴史や器具・材料、マナーや保存方法に至るまでの知識を習得したことを認められた人に対して与えられる称号です。



「パンシェルジュ検定」開催背景

ホームメイド協会の創業者であり、現在の代表取締役社長の灘吉は、会社員時代に、パン食文化の発展において縁のあるギリシャ、イタリア、エジプトなどを訪れた際、パンやその原料である麦の歴史に魅了されました。そのパンの奥深い世界を、日本人に伝えたいと考え、当時欧米の食文化が根付いていた横浜にて、パンの手づくり教室を始めました。その横浜が今年、開港150周年を迎えます。それは、日本に西洋の食文化が入ってから150年目を迎えたことを意味します。ホームメイド協会では、これを機に、西洋の食文化の代表であり、ホームメイド協会が32年にわたって携わってきたパン・パンづくりに関して、改めてその知識や歴史への理解を深めていただきたいと考え、関係企業の協力の下、パンシェルジュ検定運営委員会を発足し、「パンシェルジュ検定」を開催する運びとなりました。

「パンシェルジュ検定」について

パンの歴史から、製法、食べる際のマナーまで、パンにまつわるさまざまな質問が出題されます。今回は初級にあたる3級を実施します。正答率70%以上で合格となります。

※ 8月上旬より発売「パンシェルジュ検定」公式テキスト本

「パンシェルジュ検定」3級公式テキスト
実業之日本社(監修:ホームメイド協会)
価格:1575円(税込)

8月上旬より全国の書店及びホームメイド協会の各教室にてご購入頂けます。



※ 「パンシェルジュ検定」問題例

Q1. フランスパンの食べ時はいつか？

1.オープンから出したばかり / 2.焼きたて1時間以内 / 3.焼きたて3時間以内 / 4.次の日の朝

Q2.最初にパン職人が登場したのは、どの時代か。

1.古代オリエント / 2.古代エジプト / 3.古代ギリシャ / 4.古代ローマ

Q3. あんパンを最初に考案したパン屋は？

1.中村屋 / 2.木村屋 / 3.ウチキパン / 4.山崎製パン所

(*正解 Q1:3、Q2:3、Q3:2)

「パンシェルジュ検定」実施概要

試験日程	2009年11月3日(火・祝日)
受験資格	パンに興味のある方なら誰でも可
問題形式	マークシート形式
費用	3,900円(税込) 団体割引⇒3,600円(税込)
申し込み	8月上旬受付開始予定 ※ホームメイド協会会員は教室からの申し込み。
資料請求	試験概要を記載したリーフレットを全国の書店、または日販検定ポータルサイト http://www.kentei-uketsuke.com/ から8月上旬頃より取得いただけます
応援企業	社団法人糖業協会 日本雑穀協会 社団法人日本酪農乳業協会 カリフォルニア プルーン協会 カリフォルニア くるみ協会 カリフォルニア・レーズン協会 東京電力株式会社
主催	パンシェルジュ検定運営委員会
協力	ホームメイド協会
企画協力・運営	日本出版販売株式会社
テキスト出版協力	実業之日本社

「パンシェルジュ検定」記念単発講座も開催！

ホームメイド協会では、8月1日(土)～9月末日(水)まで「パンシェルジュ検定」記念単発講座を開催します。

「パンシェルジュ検定」記念単発講座メニュー

①「コンフィズリー」

サワーチェリーと刻んだマロンを生地の中に練り込み、更にプラリネを巻き込んで焼き上げます。お菓子の様に柔らかくティータイムにぴったりのパンです。



②「パーネフェラレーゼ」

イタリアのパン。砂糖、オイル無しでヘルシーでおつまみとして食する。塩味で噛みしめて味わいます。星とヒトデの形を表しています。

- ・受講料 一般:4,000 円、会員:3,400 円
※お友達ご優待券ご利用のお友達:3,400 円
- ・受講特典 パンシエルジュ検定「3 級公式テキスト」を 1,400 円にて販売
- ・開催教室 全国 121 教室

ホームメイド協会について

～毎年約 2 万人生徒が増加中 受講者延べ人数は 70 万人超～

ホームメイド協会は、全国に 121 箇所の教室を展開している手づくり総合教室です。

1973 年に、現代表取締役社長の灘吉利晃により創立。パン教室からスタートし、独自のパン製法を開発、多数の特許を保有しています。また近年は、天然酵母の研究、天然酵母パンの開発にも力をいれています。

→パンシエルジュ検定 内容に関するお問合せ先

パンシエルジュ検定運営事務局 日本出版販売株式会社内

TEL:03-3233-4808 (10:00～17:00 土・日・祝日を除く)

E-mail:info_kentei@nippan.co.jp
