ANDERSEN Institute of Bread & Life

2014年4月

株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所

アンデルセングループ 名誉マイスター城田幸信のパンづくりをつづった 「**まいにち、パン。」出版のおしらせ**

株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所(広島市中区鶴見町、代表取締役社長 吉田正子)は、 冷凍パン生地の開発をはじめ、デニッシュペストリー、バラエティブレッドなどアンデルセングループ のパン作りを支えてきたアンデルセングループ名誉マイスター 城田幸信の本が出版されることを お知らせいたします。

現在もなおアンデルセングループの技術顧問、また広島アンデルセン ベーキングスクール名誉校長として広くパンの食文化を広めるために指導にあたる筆者の、パンについての深い思いとアンデルセングループの基本となるパンの作り方を1冊の本にしました。

出版に際して、広島アンデルセンおよび青山アンデルセンにおいて出版記念イベントを実施します。

- ■タイトル: **『まいにち、パン。』**(発行:主婦と生活社)
- ■筆者:城田幸信(しろた ゆきのぶ)

※1958 年入社、以来 56 年にわたりパンづくりに携わる。デニッシュペストリーや 冷凍パン生地など、アンデルセングループの様々な技術開発の中心になるとともに 後進の育成に心血を注ぐ。2004 年広島県優秀技能者表彰受賞。

現在は㈱アンデルセン・パン生活文化研究所 技術顧問を務める。



■内容:

日本初の特許を取得した冷凍パン開発秘話や 187 ヘクタールという広大な研修農場でのパン職人の育成など、アンデルセングループにおけるさまざまなエピソードや、パンづくりから学んだ仕事哲学、こよなく自然を愛で楽しみながらパンを焼く私生活…。まさに「まいにち、パン。」の日々を、著者の口述からの文章と透明感のある写真でご紹介しています。また、テーブルロールからカンパーニュまで、基本的なパンの作り方をやさしく、そして科学的に丁寧に解説します。

■発売日:

2014年4月11日(金)

全国の主要書店および広島アンデルセン、青山アンデルセンにて販売

■価格:1,512円(税込)

<出版記念イベント>

広島アンデルセン

日 時: 2014年4月13日(日) 10:15~10:45

場 所: 広島アンデルセン 3F クッキングルーム前/1F プラザ前 内 容: ベーキングスクールで本の紹介 10:15~10:25(3F)

出版記念のミニペストリープレゼント 10:30~(1F 数量限定 100 個)

青山アンデルセン

日 時: 2014年4月11日(金) 16:00~ 場 所: 青山アンデルセン1F入口横

内 容: 出版記念のミニペストリープレゼント 16:00~(数量限定 100 個)

本リリースに対するお問い合わせは、株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所まで。 Tel:082-240-9409 Fax:082-240-9072 〒730-0045 広島市中区鶴見町2-19 ルーテル平和大通りビル10F