



ARTISAN BOULANGER  
MONSIEUR IVAN

ムッシュイワン小倉孝樹さんと考える理想のパンづくり

# BREAD *of* DREAMS



ARTISAN BOULANGER  
MONSIEUR IVAN



ヨーロッパの食文化の素晴らしさを伝え広める。

株式会社 ツジ・キカイ

<https://tsuji.co.jp/>

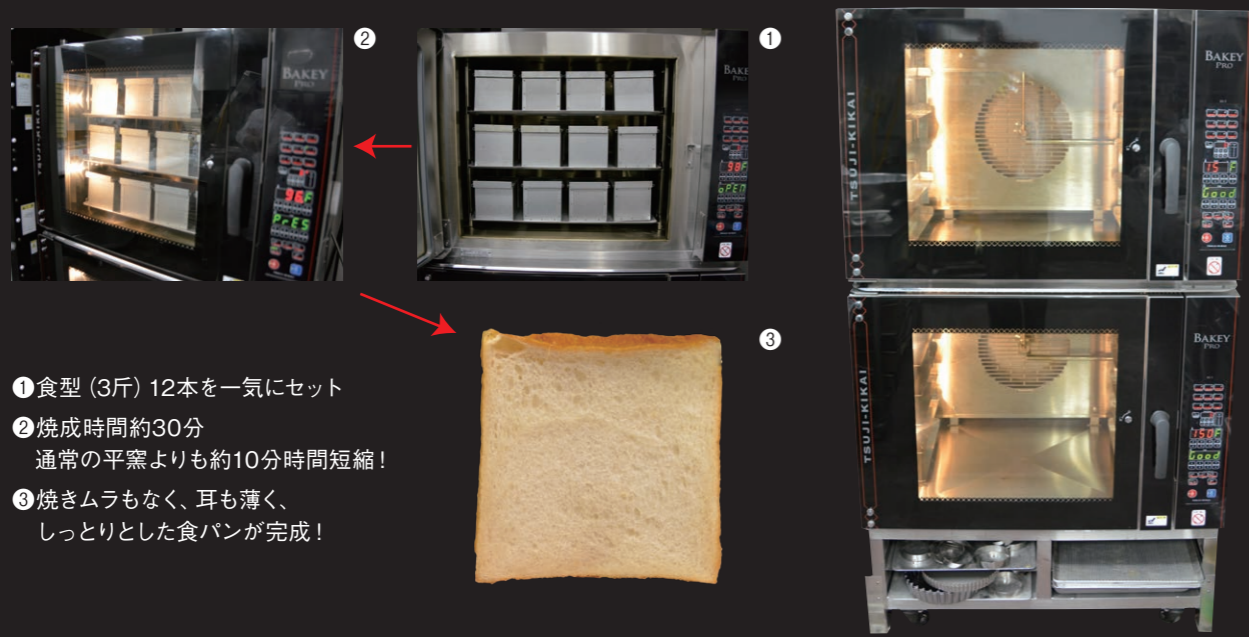
【本社+川越ラボ】〒350-0833 埼玉県川越市芳野台1-103-11 ☎049-225-5005

【大阪支店+堂島ラボ】〒530-0004 大阪府大阪市北区堂島浜2-2-28 堂島アクシスビル1階 ☎06-6348-3611



# 最先端技術の結晶BX-5を徹底解剖

食パンが焼ける!衝撃のコンベクション! ~サブからメインへ!~



- ①食型(3斤)12本を一気にセット
- ②焼成時間約30分  
通常の平窯よりも約10分時間短縮!
- ③焼きムラもなく、耳も薄く、  
しっとりとした食パンが完成!

## 特長

- 焼成時間短縮
- 温度上昇が早い
- 表皮はうすく、内はしっとり
- サイズがコンパクト(960W×890L×675H)
- ケービングしない
- 焼きムラが限りなく少ない



**固定概念を捨てた  
新たなパン作りへの挑戦**

これまではデッキオーブンで昔ながらにピールを使って、ということをやってきましたが、最近ではピールを使うお店が減ってきています。ピールに限らず10〜20年前に比べ、今の若い世代の人とは価値観の違いを感じます。細かくマニュアル化されたものへの適応力は高いのですが、マニュアル化されてないものは苦手のようです。今の時代、若い世代の良い部分を活かす方法を取って行くことが大事だと考えます。その一つがコンベクションの導入です。昔の考えからすると、コンベクションというのはヴィエノワズリー等しか焼けないというイメージがありました。こうでなきゃいけないという固定概念ですね。私も思っていました。ですが実際



**常識をくつがえした  
コンベクション**

最初はコンベクションで焼成するの違和感がありました。どうしても固定概念があり、食パンなんか焼けないだろうとアナログで考えていたのです。しかし実際使ってみて、本当に考えが変わりました。食型を12本入れて焼成しても焼きムラがなく、時短につながったのは衝撃でした。BX-5は多くの自動プログラムを登録できる一方、自分でファンや火力をマニュアルで調整できるので、新人からベテランまで自在に扱えます。まずは一度体験してもらい、その良さを実感してほしい。今後はコンベクションの特長を生かした商品や製造工程を考え、より活用できる仕組みを考えていきたいと思います。

# New Style ベイキープロ in Bakery

製パン技術継承の熱い思い × 機械の最先端技術



## ムッシュイワン日野店

2016年4月  
東京都日野市 **New Open**



前回の失敗を活かした  
お店づくり

新店のコンセプトは本店と同じで材料や機械にこだわり、「日本のホテルパンの父」と言われる私の師匠、福田元吉氏から引き継いだ製法を守っています。新店は複合施設の中に入っているのですが、建物のオーナーが地域のコミュニティを作りたいという思いがあり、お店を出さないかとオファーをいただきました。立川のモールにムッシュイワン1号店である本店を立ち上げた時は、想定していたお客様の層が合わずとても苦労しました。その失敗を糧に今回の新店では、地域のことを良く知ろうと思いい、オープン前から日野市に一時的に移り住んでいます。日野市は年齢層が高いので、ポーションを通常より2割〜3割小さくしています。その分金額も低くし、高齢者の方にも衝動買いを喚起させるように工夫しています。



オーナーシェフ  
小倉 孝樹さん



日本のホテルパンの父と呼ばれた福田元吉氏の技術を継承する

## 小倉孝樹シェフのパン哲学

Vバタール  
¥320

2種類のフランス産石臼小麦とライ麦を3%配合したオリジナルブレンド小麦粉を使用しています。微量のイーストによる15時間の低温長時間発酵で旨みをしっかり引き出し、香ばしく焼き上げた一品。

ムッシュイワン オーナーシェフ  
小倉 孝樹さん

1975年 ホテルパシフィック東京ペーカリー部に入社し、ホテルパンの父・福田元吉氏と出会い師事。浅草ビューホテルペーカリーを経て2006年、東京都立川市にムッシュイワンを開業。現在では、ムッシュイワンとボラリスという2ブランドを展開し、2016年3月に東京都日野市にムッシュイワン日野店をオープン。



- 1、粉(いち、こな)
- 2、種(に、たね)
- 3、技術(さん、ぎじゅつ)

これらは全て大切なことで、私は並列に考えています。「粉」は文字通り小麦粉。パンの中で最も割合を占める小麦粉の選定がパンづくりを左右すると言っても過言ではありません。良い小麦粉と出会った時の「こんなパンにしたら美味しいだろう

なあ」というワクワク感はいくつになっても変わりませんね。「種」は酵母。酵母は発酵に関わる重要な要素です。発酵と熟成が芳醇な香りを持つ味わい深いパンに仕上げますから、私は「パンは発酵食品」と考えています。小麦粉の旨味を最大限に引き出し、伸びやかでもっちりした歯ごたえを持つ香り高いパンに仕上げるには酵母を活性化させる低温長時間発酵がオススメです。

「技術」は温度管理・時間管理・生地の状態を見極めるテクニカルな管理を総称しています。例えば、ミキシングと成型。ミキサーを回しすぎるとグルテンが強くなり過ぎて歯切れの悪いパンに仕上がってしまいます。ポイントには捏ねすぎないことですが、グルテン形成が少ない生地は比較的扱いにくい状態の生地に仕上がることが多くあります。その状態の生地でも、いか

に生地にストレスをかけず、手を少なく成型できるか、これも技術の一つです。パンづくりは日々気温・湿度が変化して、同じ条件の日は一日としてありませんから、この仕事は「一期一会」と言えます。生地の状態を見極めるブレない判断基準と、屈しない、妥協しない信念も技術の一部だと考えています。

## パンづくりのイロハ

生地は、全てにおいて小麦粉の種類ではなく、ブレンドして使います。旨味が強い小麦粉と、香りが強い小麦粉をブレンドして、不得手な部分を補いバランスをとるイメージです。

ハード系は長時間発酵で旨味を最大限引き出し、高温の窯で一気に焼き上げる火抜けの良い香り高いパンを良しとしています。ロールパンなどのソフト系に関しては、グルテンが繋がらないうちに油脂を投入し、回しながら少しずつ繋いでいくイメージでミキシングは少なめに仕上げます。一次発酵では10〜15分休ませて「突き丸め」をし、生地に張りを持たせた状態でパンジユウに保管します。これにはオートリーズの効果があ

り、味わい深く小麦の香りが感じられるような仕上がりになります。最終的には分割後に生地を「押し丸め」で成型し、生地を最高の状態に完成させて焼き上げるというアプローチをします。ミキシングで生地を完成させて休ませ、最後に生地に張りを持たせて焼成するというアプローチとは、私のパンづくりは真逆です。

マニュアルや紙に書いてあるものには伝わらない技術、機械だけに頼らない作り方がイワンのパンです。発酵食品でもあるパンの製造過程は、その日の天候や素材の状態に左右されます。その勘どころは、シェフや技術者の仕事ぶりを、現場において、現場で見るものによって伝承されていくものだと考えています。

パンのデコレーションは焼き色！  
こだわりのゴールデンブラウン

パンは焼き上がった後にデコレーション等の仕上げをすることがありませんから、イメージ通りに焼き上げられるのが大切！艶やかなゴールデンブラウンの焼き色と極限まで香ばしさを追求した風味の良さは、優れた窯と熟練した職人技の融合でしか表現できません。

## 小倉シェフを支えるパートナー 高断熱デッキオーブン

TSUJI-KIKAI  
FORNO高品質・高密度な断熱材による  
3つのメリット！

## ①焼きムラがなく、豊かなボリュームのパンが焼ける

オーブン内部の熱を極力放熱させないので、庫内の熱の状態が安定し、焼きムラのない高品質な焼成を実現。高い断熱性能によって蓄熱された安定した庫内と、程良い加減の下火の熱が、直焼きのハード系を理想的な状態に。さらに菓子パン類にも最適で汎用性が高い。

## ②省エネにも貢献しつつ、労働環境を改善する

蓄熱性が高く、ヒーターへの通電時間が短いので、ランニングコストを低減。加えて、庫外への放熱も少ないので、厨房内の温度上昇が少なく、空調費の低減にもなり、さらに省エネ。経営に優しく、従業員に快適な労働環境を提供できる。

## ③温度が下がりにくく、連続焼成可能！品質安定！

高断熱なので、庫内の温度降下が少なく待ち時間がないので、連続焼成可能。時短に繋がる。生産性が向上し、品質も安定、ロスがない。

TSUJI-KIKAI  
FORNO (フォルノ)FO-4NT (3段重ね)  
外形寸法: 1180W×1680L×1940H  
収納能力: 400×600天板4枚差し  
有効寸法: 840W×1210L×220H  
三相200V 25.2kW (8.4kW×3段)  
質量: 約1000kg

## まだまだいっぱい FORNO の魅力！

## 高品質なスチーム！

とてもきめ細かい粒子の良質なスチームがたっぷり出る。もちろんこれによって庫内温度が下がることも無く、思い描いた理想のクラストに仕上がる。焼き色と艶が抜群！

## 安心メンテナンス！

輸入のオーブンでは部品の取り寄せに時間がかかったり不都合が起きることがありますが、自社開発、純国産なので安心です。



# 古くて新しい理想のパンづくり



ムッシュイワン  
オーナーシェフ  
小倉 孝樹さん

ホテルパンの父福田元吉氏に師事し、現在はムッシュイワンを3店舗とボラリスを1店舗展開。製法を守ることは決してコピーではなく、技術の伝承と考えたパンづくりがポリシーで日本はもちろん海外でも活躍するトップシェフ。

株式会社ツジ・キカイ  
代表取締役社長  
山根 証さん

1993年ツジ・キカイ入社。ヨーロッパの食文化の素晴らしさを知り、伝え広めることをテーマに純国産で理想の機械作りに取り組む。常識を鵜呑みにせず、新しい常識を創造し、オンリーワンのものづくりに挑戦。

## 品質アップ+時間短縮 作業にも優しい3台の強い味方



### 1 手捏ねのような質の高い生地を短時間で仕上げる！ ダブルアームミキサー「パシュクアーレ」

生地を持ち上げながら伸ばしてまとめる動作によって空気を多く抱き込み、滑らかな生地が素早く練り上がります。生地の摩擦やストレスが少なく、生地の温度上昇がほとんどありません。ハード系はもちろんソフトなパンにも最適です。

- 食パン (イギリス)**  
従来の縦型ミキサー：1速3分 バター投入 1速5分 2速2分  
パシュクアーレ：1速3分 バター投入 1速4分
- ブリ オッシュ**  
従来の縦型ミキサー：1速5分 2速5分 3速10分 バター投入 1速3分 2速3分 3速5分  
パシュクアーレ：1速5分 2速12分 バター投入 1速3分 2速8分



アームの動きを  
動画で  
チェック！

### 2 平窯に負けない品質と短時間焼成を実現 スチコン「ベイキープロ」



食パン3斤型×12本を30分で焼成。型の入れ替え不要で焼きムラやケービングもありません。短時間で均一に火が入り、耳が薄く、しっとり焼き上がります。プログラム焼成でオペレーションも簡単で効率的。平窯に代わりメインオーブンへと進化しました。



焼きたての食パンなどを急速に冷やすと香りや味が濃くなり、しっとりさと美味しさが長持ちします。更にしわが寄りにくく美しく保たれます。



チラー使用 常温放置

### 3 しっとりとしっとり香り高く美味しさが長持ち ブラストチラー「ツインパティ」

**小倉** ブラストチラー「ツインパティ」は、焼成後の食パン等をラックで冷ますのではなく熱いまますぐに急速に冷やせるので、水分を飛ばさずに味や香りが濃く残りました。これはパンの美味しさを引出す画期的な装置ですね。今日はブリオッシュ生地の仕込みの途中で冷やす工程でも使いました。カスタードクリームを急速に冷ましたり、生地玉の冷蔵や冷凍など幅広く活用できるのでベーカリーにおいても大きな可能性が有りますね。

**山根** はい、第一にパンを美味しくする装置であるという価値を、パン職人の皆さんに伝えていきたいです。味や香りが濃く残り、美味しさが持続するので、材料の使用量が減ってコストダウンになったケースもあります。その上、菌が繁殖する温度帯を一気に通過させ安全安心です。

**小倉** パシュクアーレで理想の生地を作り、ベイキープロで安定的に焼き上げ、ツインパティでより美味しく効率的に仕上げる。しかも時間短縮に繋がるので、ベーカリーの強い味方ですね。

**山根** パン屋さんにはますます美味しいパンを作っていたために、これらの装置に頼るところは頼っていただき、労働環境を整えていただきたいです。今後とも伝統を理解した上で、オンリーワンの革新的な装置を生み出し、パン業界に貢献していきたいと思っております。

ヨーロッパで伝統的な  
ダブルアームミキサーが新しい！



**山根** ダブルアームミキサー・パシュクアーレの使い心地はいかがですか？  
**小倉** 食パンのミキシングが3分、ブリオッシュで7分程度、時間を短縮することができました。二つのアームが生地を抱き込むように動いて、まるで手捏ねのような仕上がります。切るでも千切るでもなく、伸ばしてグルテンを繋いでいくようなイメージで、空気を含むのでガスの溜まりもよく生地が滑らかですね。  
**山根** そうなんです。アームが生地をすくい上げるように捏ね上げるため、生地温度が上がりにくく最良の状態です。生地をボウルに叩きつけるようにするので、摩擦が多く生地温度が上昇しやすいんです。



**小倉** パシュクアーレは生地温度が上がりにくいので、ブリオッシュやパネトーネなどの油脂を多く使うパンに向いています。通常のたて型ミキサーでそれらを仕込むときは温度が上がらないように氷をミキサーボウルにかませたり、小麦粉を前日から冷蔵庫で冷やしたりと手間がかかります。パシュクアーレはそのような手間がないのでありがたいですね。また、生地にストレスがかからないので、ハード系にも打って付けて弱点がないと思います。

**山根** 私達は最高に美味しいものをつくるお手伝いがしたいんです。本物は廃れない、生き続けて文化になりますから、今回のダブルアームミキサーのような本物・伝統を進化させたものづくりにこだわっています。今回のダブルアームミキサーは構想は3年。ミキサーを開発したこともなかったので手探りでした。3号機まで作ってやっと形になり、小麦粉2kgから回せるようにアームの調整も10回以上行いました。純国産の自社開発だからここまでこだわることができました。

**小倉** 国産だからメンテナンスも安心ですね。

※2018年10月発行のBakery Partnerに掲載されました。



小倉シェフを支える

ブラストチラー&ショックフリーザー  
ブレッドスウィーツチラー

# ツインパティ

## 2室別制御モデル

鮮度と効率を両立させる理想の装置

BREAD SWEETS CHILLER

Twin  
**Patty**

### 美味しさ・品質アップ

#### ・「熱々凍結」で焼きたての美味しさを保つ

焼成後に熱いまま急速凍結できるので、焼きたての鮮度を保つことができます。

#### ・「熱々急冷」でより美味しく、美味しさが長持ち

焼成後に熱いまま急速冷却すると、常温で粗熱を取ったパンよりも水分、味、香りが残り、より美味しくなります。さらに、その美味しい状態が長続きます。

#### ・見た目が美しい

焼きたての状態ですぐに真空包装できるので、見た目がきれいです。バゲットは皮剥がれせず、ソフトなパンは焼き縮みや腰折れしません。



「熱々凍結」したハード系パンをすぐに真空包装して、鮮度を保持したまま冷凍室で保管

### 働き方改革

#### ・働く時間は、焼き上がりの時間に左右されない

「熱々凍結」して鮮度を保ったパンを解凍して店頭で並べられるので、販売のタイミングに合わせて焼成する必要がありません。一日の勤務スケジュールの自由度が上がります。

#### ・まとめて仕込めるから労働時間短縮

数日～1週間分をまとめて仕込めるので、毎日同じパンを作る必要がなく、効率が上がります。

#### ・冷ます時間の短縮

熱いまま急速に冷却できるので、カットや包装までの時間が短縮され、労働時間短縮に繋がります。



焼成後、熱いまま投入  
「熱々凍結」&「熱々急冷」でパンの鮮度を保つ

### 「熱々急冷」「熱々凍結」がパンの鮮度を保つ

以前からレストランやカフェ向けにハード系のパンを卸していましたが、「ツインパティ」を導入する前は、焼成後に粗熱を取って、室温で冷ましてから冷凍庫に保管していました。従来型の冷凍庫やショックフリーザーは、熱い物を投入すると壊れてしまうからです。「熱々凍結」できる「ツインパティ」によってパンの品質は格段に向上しました。とくに老化のスピードが速いバゲットなどハード系のパンは、常温で粗熱を取ったものと比較すると、クラスト(表皮)はパリッとしてとても口溶けが良く、クラム(内相)は、よりしっとりとして、味、香りが濃く甘みが増し、硬くならないのです。さらに形状も崩れず、焼きたての状態を保っています。凍結せずに「熱々急冷」して一気に冷ましたパンは、美味しい状態が長持ちすると同時に、早くカットしたり、包装することができると作業効率が上がりました。ベーカリーに不可欠な存在です。

熱いまま冷やすから  
パンは美味しくなる

ARTISAN BOULANGER  
MONSIEUR IVAN

×

TSUJI-KIKAI



## これからのベーカリーがやるべきこと

さらに美味しく  
さらに働きやすく

美味しいパンはリテールベーカリーへ買いに行くもの。その常識は、徐々に変わっていくのかもしれませんが、既に取り組んでいるのは、レストランなどへハード系のパンの卸販売。毎日、冷凍の宅配便で配達しています。その時に重要となるのが、パンの美味しさと働きやすさです。この2つを同時に実現してくれるのが「ツインパティ」の存在です。焼成後のパンを熱いまま急速に凍結することができますので、焼きたての最も美味しい状態で鮮度を保ったまま何日間も保存することが可能になりました。開店時から大きなプレハブ冷凍室を設けていたので、多量のパンを冷凍保管できます。そのお



ムッシュイワン オーナーシェフ

### 小倉 孝樹さん

1975年ホテルパシフィック東京ベーカリー部に入社し、ホテルパンの父・福田元吉氏と出会い師事。浅草ビューホテルベーカリー長を経て2006年、東京都立川市にムッシュイワンを開業。現在ではムッシュイワンとボラリスという2ブランド3店舗を展開している。

### SHOP DATA

ムッシュイワン 日野店

- 所在地：東京都日野市南平4-10-4
- 立地：京王線「高幡不動駅」より徒歩約15分
- 定休日：年中無休

かげで主にハード系のパンの仕込みは週に1回程度、空いた時間に行っています。仕込みの回数が減ったので労働時間が短縮されたのと、タイミングを見計らって製品を解凍し店頭に出せるため、働く時間帯に自由度が生まれ働きやすくなりました。生産効率が上がったので、生産能力も増やすことができます。

今後は一般のお客様へ直接、宅配することが増えていくでしょう。ネットビジネスの興隆と、コロナ禍によって、そのニーズがさらに高まりスピードアップしています。ECサイトを活用したオンラインでの販売へと準備を進めていきたいと考えています。立地の制約を受けずに、最も美味しい状態で、食べる人の元へと届けられますね。



小倉シェフを支える

ダブルアームミキサー

パシュクアーレ



パシュクアーレ



食パン (イギリス)	従来の縦型ミキサー: 1速3分 バター投入 1速5分 2速2分 パシュクアーレ: 1速3分 バター投入 1速4分
バゲット	従来の縦型ミキサー: 1速3分 パシュクアーレ: 1速2分
ブリオッシュ	従来の縦型ミキサー: 1速5分 2速5分 3速10分 バター投入 1速3分 2速3分 3速5分 パシュクアーレ: 1速5分 2速12分 バター投入 1速3分 2速8分

生地を美味しく、品質を安定させる  
理想のミキサー

- **生地の温度が一定でダメージを与えない**  
摩擦熱がほとんどないので、仕込みから捏ね上げまで温度上昇しません。それにより品質が安定し、粉を冷やしたり、氷を使用する必要がなくなります。
- **空気を多く抱き込み伸展性豊かな生地に**  
2本の腕が空気を多く抱き込むので、のびのびと滑らかな生地になり、小麦粉の風味を最大限に引き出します。
- **優れた耐久性**  
ボウル一杯に生地を入れても、確実にミキシングできてパワフルです。独自開発国内生産により、耐久性に優れています。メンテナンスも安心です。
- **時間短縮**  
少量(粉2~3kg)でもミキシング可能ですが、粉の量を増やせば、ミキシング時間がより短くなります。



従来の縦型ミキサーでミキシングをしつかりすれば生地は扱いやすくなり、生地には負担をかけることなく、味や風味を損なわずに、粉の特性を最大限に生かすためには、ダブルアームミキサー「パシュクアーレ」でなるべく生地に負担をかけずにミキシングしたあと発酵熟成を促したほうがよいです。従来の縦型ミキサーよりアンダーミキシング状態で生地を上げたとしても台の上で10分ほど休ませれば生地に張りが出てきます。生地への摩擦やストレスが少ないので、生地温度の上昇がほとんどないため、温度管理も難しくありません。現在はほとんどのアイテムを「パシュクアーレ」で作っていますが、どのパンも粉本来の風味が生き、吸水の多いフランス生地などは、更なるボリュームアップ効果もあり、人の手のように優しく、それでいて大量に捏ねられる「パシュクアーレ」によって、パンがさらに美味しくなり、仕事の効率も上がりました。

人の手のように優しく  
それでいてパワフル

ARTISAN BOULANGER  
MONSIEUR IVAN

×

TSUJI-KIKAI

さらなる美味しさを求めて  
チャレンジし続ける

パンの美味しさは  
まずミキシングから

常にパンをより美味しくするために、どうしたらよいかということ日々考えています。最近、ムッシュイワンのパンを食べた上海の会社から、その美味しさの秘訣を教えてくださいと問い合わせをもらい、昨年からは年間60回のセミナーをする契約をしました。バゲットとイギリスパンの工程動画をもとに現地の職人や技術者と生放送で質疑応答しています。先日

もスタッフがミキシングの様子を撮影していました。当店はダブルアームミキサー「パシュクアーレ」を使っているのですが、バゲットやイギリスパンのようなシンプルな生地は「パシュクアーレ」に最適です。とくにこれらの生地は、ミキシングをし過ぎると小麦粉本来の風味や味わいが出てくなくなります。生地の温度管理も大切ですが、ミキサーやミキシングの仕方によってパンの品質が大きく変わること、それを理解してもらうことは、美味しいパン作りの第一歩です。

過去の経験だけにとらわれていると、新たな発見や進歩はありません。パンの製法は、ひとつだけではありません。今まで日本に普及して来なかったダブルアームミキサーを使うことは自分にとってはじめてのことですが、フランスやイタリアでは長い年月にわたって愛用されています。古き伝統の中にもたくさんの新しい発見があり、パン作りの奥深さをあらためて感じ、そして日々のチャレンジが楽しく、ますますパン作りの魅力に引き込まれています。



ムッシュイワン オーナーシェフ  
小倉 孝樹さん

1975年ホテルパシフィック東京ベーカーリー部に入社し、ホテルパンの父・福田元吉氏と出会い師事。浅草ビューホテルベーカーリーを経て2006年、東京都立川市にムッシュイワンを開業。現在ではムッシュイワンとポラリスという2ブランド3店舗を展開している。

SHOP DATA

ムッシュイワン 日野店

- 所在地: 東京都日野市南平4-10-4
- 立地: 京王線「高幡不動駅」より徒歩約15分
- 定休日: 年中無休

