

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」
8月1日(土)から申込み受付開始
練習問題に挑戦できる、特設サイトもオープン!!

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画し、11月3日(祝)に開催する「パンシェルジュ検定」の申込み受付を8月1日(土)より開始いたします。

「パンシェルジュ検定」特設サイトがオープン

「パンシェルジュ検定」の特設サイトを日本出版販売株式会社の「検定、受け付けてます」サイト内に開設いたしました(URL:<http://www.kentei-uketsuke.com/pancierge/>)。こちらのサイトは、パンシェルジュ検定のお申し込み受付だけではなく、実際に検定の雰囲気を感じていただけるよう、10問の模擬問題に挑戦できる練習問題機能も備えております。今後検定日に向けて、パンシェルジュ検定に関する最新情報ほか、新しいコンテンツを追加予定です。



* 申込に関して

上記パンシェルジュ検定特設サイトからお申し込みいただくか、または書店の店頭に設置されます、願書(郵便払込票)を利用して、郵便局でもお申し込みいただけます。また、ホームメイド協会会員は各教室からの申込みも可能です。

「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」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。



「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
(*正解 3)

8月上旬より発売！「パンシェルジュ検定」公式テキスト本

テキスト作成にあたって、ホームメイド協会は32年間積み重ねてきたパン作りの知識やノウハウを提供しています。

「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」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

「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、更にブ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。

「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 パンシェルジュ検定「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

・講座に関するお問い合わせ先は、

03-3276-1858 ホームメイド協会教務部 受付時間(月～金 9:00～17:00)まで

「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
受験料	3,900円(税込) 団体割引 3,600円(税込)

申し込み	8月1日(土)インターネット申込受付開始 ホームメイド協会会員は教室からの申し込み。
資料請求	郵便局でお申し込みいただける願書付き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/pancierge/ から8月1日より取得いただけます
応援団体・企業	社団法人糖業協会 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」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。

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。

パンシェルジュ検定 内容に関するお問合せ先

パンシェ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