



ご紹介資料

1. 日々のパンの代表について



吉永麻衣子
(パン研究家)

専門学校講師、カフェキッチン、日本ヴォーグ社ハッピークッキングの立ち上げなどを経験し、自宅にてパン教室をスタート。現在は、外部での講師と、企業のレシピ開発や雑誌へのレシピ提供、書籍の出版、コラムの執筆等幅広く活躍。現在、5,000人のアンバサダーを全国に抱えている。

メディア出演/レシピ提供/レシピ開発多数

NHKひるまほっと かんたんごはん/
NHKシブ5時/クックパッドライブ/
おはよう朝日ABC朝日放送/集英社LEE/
読売新聞/小学館hugkum/Kodomoe/
すこやか 食生活ネット/POLE POLE
YAMA HACK/レタスクラブ web/
ダビンチニュース/E・レシピ/
朝日新聞 Bon Matche/
ミキハウス...他



出版書籍
多数!!

吉永麻衣子が提唱する おうちでパンを焼く魅力

書籍数 **23冊** 総発行部数 **60万部以上**



海外でも出版

こども
向け



子どもでも作れるものや、離乳食レシピも



時短



忙しいママでも時短で簡単にパンが作れる。

↑2023年第10回 2025年第12回↑
2作品が料理レシピ本大賞こどもの本賞を受賞!

アレンジ



作りおき



#日々のパン...3.8万件



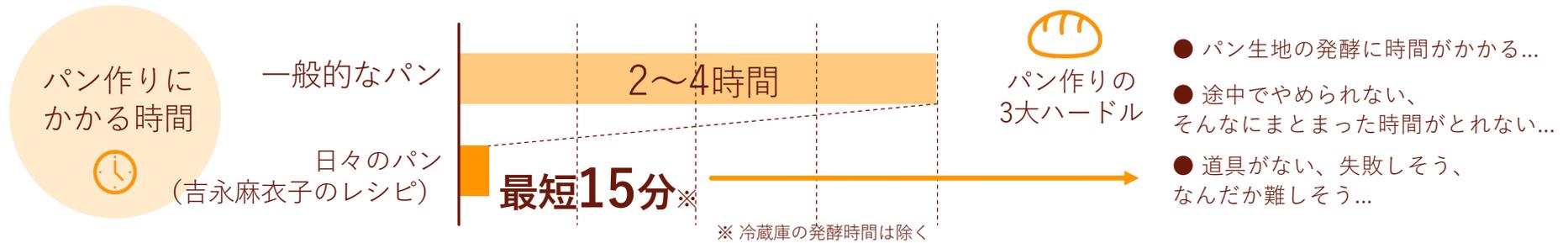
Instagram
ハッシュタグでの
投稿数



#吉永麻衣子先生...2.5万件

2. 日々のパンが伝えるレシピの特徴

簡単にできて、家にある道具でできるから、誰でもできる！



時短のヒミツは低温発酵！

子どもが寝たあと生地をこねて準備

こね 5分

型がなくても！



家にあるもので代用OK！

生地は冷蔵で3~5日もつから、いつでも好きな時に10分で焼きたてが食べられる！

ランチに

おやつに

夕食に

ご飯を炊くより早い！

0:00



発酵は冷蔵庫におまかせ！

生地の熟成 time

6:00

オーブンがなくても！

焼き方いろいろ！



トースター



フライパン



魚焼きグリル



炊飯器



焼きたてパンで朝ごはん！

焼く 10分

※ 炊飯器で作る場合を除く

テーマは「家族の笑顔から世界を元気に」 簡単なパン作りで「驚き」と「感動」を世界中に伝えます

パンの香りと「パンが焼けたよ」の掛け声に集まってくる家族がとても愛しい日々。

毎日子育てに翻弄される中でも、「パンが焼けた!」という小さな達成感にとっても助けられたのが代表・吉永自身の経験です。

パンが粉の状態から生地になり、むくむくと膨らんで、焼くといい香りがして、家中が幸せいっぱい。

無骨な形に仕上がっても、家族で笑えばいい思い出。

多くの方にこのパン作りを体験してもらうため、全国約200人の講師が活動しています。

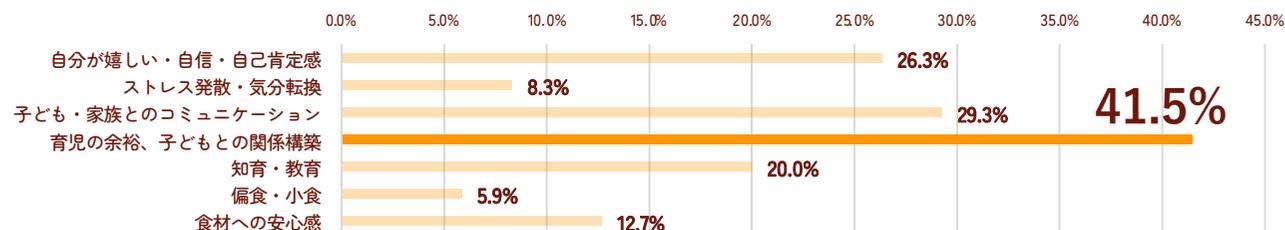


● アンケート

パン作りが子育てに与えた影響や

変化があれば、教えてください。

「日々のパン」SNSユーザーの方 (n=205)



フリーコメント

子供の頃、ホームベーカリーでパンの焼ける匂いが好きだった。自分が母親になってパン作りを始め、私も楽しいし子供も美味しいと食べてくれてお互いに幸せな気持ちになる (30代)

子どもと一緒にパンを作ること、食べることの大切さや食べ物大切さを教え込むことができたと思います。(40代)

毎日子育てでいっぱいだったけど、子どもがもぐもぐと食べる時の笑顔をもっとみたいと思いました。(30代)

一緒に楽しめることで子供の笑顔が増えた (20代)

偏食の子が少しずつ食べたいものを言ってくれたりしてくれて嬉しい。パンが何からできているかとかの興味を持ってきて自然に食育になったりもした。(30代)

パンを通じて「何を作ったの?」という会話や好きなパンが出てきた時の喜びを目にすることができ、コミュニケーションのひとつとなっている。(30代)

我が家は朝食がパンが9割です。子供が「明日の朝はママのパンがいい!」と言ってくれるのは嬉しく、励みになります。(30代)

反抗期で難しい年頃ですが日々の美味しく温かい記憶は幼い頃に刻まれ良い親子関係を築けつつあると思います。(50代)

4. 日々のパンだからできること



● 講師の9割は子育て中のママ

▶ 母親目線での講座運営は親近感があります。おうちでの取り入れ方のアドバイスも。

● 全国一律のクオリティを確保

▶ 統一されたスキームの整備、講師サポート機能を充実させることで講師のレベル向上を常に目指しています。

● キッチンや水回り、特別な設備が不要。屋外でも可能。

▶ ポリ袋での生地作りやオーブントースターでの焼成を取り入れ、開催場所の制限や参加者・主催者の負担感を軽減。

● 料理がニガテでもOK!

▶ 料理に自信のない方こそ、手作りのパンで家族が笑顔になる経験を。ママのちょっとした達成感、自己肯定感が家庭に笑顔を増やします。

● 包丁も火も使わないから親子で参加できる

▶ よく耳にする台所育児、非認知能力の向上、食育のスタートにパン作りはピッタリ。

材料からパンになるまでの過程を60分で体験できる講座構成

スケジュール例)

00:00	材料の説明
00:05	こね
00:20	一次発酵(差し替え)
00:25	成形
00:40	焼き上げ
01:00	



生地作り

ポリ袋でこねるので手や衣服が汚れません。



成形デモ

講師がデモを行います。実習は要相談。



焼きあげデモ

オーブントースターで焼きあげます。



ご試食

その場でご試食、またはお持ち帰り。



生地おみやげ付

ご自身でこねた生地は、おうちで焼いてね!



5. イベント当日のイメージ（1日2回転の場合）

08:00	集合・設営
09:00	参加者受付 開会
10:00	パン講座
11:00	試食
12:00	解散・片付け
13:00	休憩
14:00	参加者受付② 開会
15:00	パン講座
16:00	試食
17:00	解散・片付け
18:00	

当日1時間前を目安に講師が会場入り。
トースター等の機材や材料を当日持ち込みます。



パン講座部分は講師が進行からすべて受け持ちます。
企業様と一緒にご参加いただいたり、参加者様のフォローをお願いいたします。
すべて日々のパンにお任せいただくことも可能です。
焼き上げや試食の時間を使って、企業様側のコンテンツを入れていただくことができます。

スケジュール例) ※調整可

00:00	材料の説明
00:05	こね
00:20	一次発酵 (差し替え)
00:25	成形
00:40	焼き上げ
01:00	

パン講座だけなら所要時間は60分ほど



出張パン教室で大人気の
「つみきパン」をおうちでも!



生地差し替えの場合はご自身でこねた生地を
保冷バッグに入れてお持ち帰りいただきます。

日々のパンオンラインストア
で取り扱い中のパンキットを
お土産として参加者の皆様へ
お渡しすることも可能です。

6. 日々のパンが選ばれる理由、活動実績



日々のパン

日本全国で活動する210人の講師。それぞれが、
日々のパンに出会い、人生のターニングポイントを経験しているからこそ、人に伝えたい。
“私”にしか伝えられない経験、メッセージと共にお伝えするから、響く。
そして家族の笑顔の輪が繋がっていきます。



全国42都道府県
に講師が在籍



2022年9月～全国各地の幼稚園・保育園等にて出張パン教室を開催。
2026年1月末までに **577件開催**、参加者累計**23,650名超**。



講師は自宅等でもレッスンを開催。
半年間で累計5000名以上の生徒さんをご参加。
リピーター様の割合が半数以上の教室が約6割。

※2024年7月-12月の期間を対象に講師に実施したアンケートより。

7. 出張パン教室



親子のコミュニケーションを増やすため、「親子での初めての挑戦」の機会を創出

日本人の72%が経験したことのないパン作り。親子へアプローチできる方法は沢山ありますが、子どもにとっても、親にとっても記憶に残りやすい「親子での初めての挑戦」という接点は貴重です。

日常的に食べるパンを手作りすることで、パンを食べるたびに「親子の楽しかったパン作り」の記憶が蘇り、友達や家族とのしあわせな思い出に。また、出張パン教室では、こねた生地を持ち帰ることで復習の機会が必ず生まれるため、自宅で完成させるイメージを定着できることも特徴です。

出張パン教室
満足度

99%



8. 出張パン教室



● 開催した園/参加した親子の声

どんな形のパンにしようか、ワクワクしながら親子で過ごしていました。

生地の色や、材料、焼き方などにも興味を持って質問したりと、子ども達にとって間違いなくいい経験となったと思います。

感想を聞いたところ、「おいしかった」「楽しかった」「形をつくるのは少し難しかったけど上手に焼けて良かった」などと話してくれました。

何より、こういった時間の中で親子で同じものをつくり、味わうことができ、子ども達の嬉しそうな表情が印象的です。

<神奈川県 杜ちゃいるど園>

子どもたちは、楽しく、おいしく、お母さんと一緒にできて嬉しかったようです。持ち帰った生地で、休日に楽しく作った親子は、食べるのがもったいなくてずっと眺めていたい気分だったそうです。

<島根県 一の谷保育園>



子どもが幼稚園でパンの作り方を教わって、家で親子で実際に作りました。

子どもは作り方のプリントの字が読めないはずなのに、

「イーストはある?」「イーストはアイスの棒でまぜるんだよ。」

「次はコロコロする棒(めん棒)を使うよ。」などと言っていて、作り方を覚えていたのが驚きでした。作りたい形も自分で決めていて

子どもが頭に描いていたものを形にできるところが素晴らしいと思いました。

自分が作ったパンを家族が「おいしい!」と言って食べる姿を見て

子どもは喜んでいましたし、誇らしげにしていました。

<宮城県 泉第二幼稚園>

実施した全ての園から書き

きれないほど声を頂いております!

<https://hibinopan.jp/afterreport/>



この活動に賛同いただき、下記企業様よりご協賛いただいています。



9. こんな場所でお伝えしています



講師の9割は
子育て中の
ママ

小さなお子様を持つ方へ
 ・咀嚼力のつくもっちりとした安心なパン
 ・野菜入りのベジフルパン
 ・離乳食・幼児食に
 “講師も参加者さんも、子どもをおんぶしたまま”
 は日々のパンならではの光景。



お子様が一人で挑戦・・・
 ・まず**挑戦**してみる
 ・**成功体験が自信**になる
 ・「**家族のために**」作りたい
 ・喜んでもらえるのが**嬉しい**
 ・挑戦する**環境、機会提供**



防災×パン

多くの人が日常的に食べる
パンだからこそ

自分でできた！
を育む
キッズ講座



・**非常時**でもあたたかいパンが食べられる**安心感**。
 ・知識として知っているから、「**体験**」へ
 ・辛い環境でも**作る過程**こそが**アクティビティ**に。
 ・周りとの**コミュニケーションツール**に
 ・ほんのり甘いパンが**癒し**に。
 ・地域とのつながり作りで**社会貢献**活動

10. こんな場所でお伝えしています



わんこも家族!
わんこが食べられる
わんこパン



ホットプレートや
フライパンで。
キャンプにも大活躍な
おそとパン



住宅展示場イベント
カフェ・書店・レンタルスペース
小中学校・高齢者施設
子育て支援センター・幼稚園
自治体の調理室etc…



11. 日々のパンの提供コンテンツ (2026年1月時点) メニューは自由に組み合わせられます



日々のパンとコラボ

- ・オリジナルレシピ作成
- ・オリジナルレシピ掲載
- ・対談ページ
- ・LP制作



ロゴ掲載

- ・WEBロゴ掲載
- ・リーフレットロゴ掲載

SNS発信、コンテンツ制作

- ・SNS発信
- ・アレンジレシピ紹介
- ・商品PR動画制作
- ・SNSのコラボキャンペーン実施



約200人の講師活用

- ・アンケート
- ・勉強会
(事前or事後アンケート付)
- ・サンプリング



全国各地でのイベント開催

- ・リアルイベント
- ・オンラインイベント

