

1960年3月号

特集	オーソドックスなフランス菓子8種
シックなスタイル フランス菓子6種	
ウインドー飾り三態	
復活祭のウインドー飾り	
EASTER その由来と行事 東京YMCA幹事:伊藤安子	
フォルフェンビュッテルの職長学校の受講生たち	
ピンク コーナー 春がきた	
今月の表紙	イースター
海外の話題	パン職人の技術交流 / パン焼場の法廷 / 2000年前の製パン場 / 穀類取り引きの国家管理 / パンの日 / 商品は色で勝負する
誌上質問	デンブ / シフォンケーキ / B.P.
オムニバス	スイスの山料理オ / ベイルートの市場 / 私のお好み料理 / 愛情のスパイス
これがPRだ	もっと活用したいPRコンサルタント 店の健康診断 繁栄科学研究所日本PR学院:千葉 盛
シリーズ	Junior Box Series (3) ビスケット種
	Chocolate Series (8) フレンチ・チョコレートについて 松田兼一
	Soft Drink Series (3) あま酒物語
	店舗意匠の知識12 あなたも店舗のデザインができる 店舗構成について アート1級建築士事務所代表:大山善一郎
	フランス菓子の基礎的研究 (3) PATE SUR LE FEU(直火を使う生地)
協会NEWS	パンの歴史 (2) 有史前のパンと人類
	本年度定期講習会関連業者との打ち合わせ会開かれる
	横浜工場見学(大日本精糖)
支部だより	指導部・編集部合同委員会開かれる
	新年懇親会&臨時総会(神奈川中部支部)
ニュース・フラッシュ	展示研究会開催予定(京都支部)
	谷 長介カラー写真展開かれる 北から南まで日本各地で開催(東京支部)
	新製品発表(押切機械)
	エクスポーマ第1回作品展開かれる 発売3周年を記念して(名古屋支部)
	設立 カネカロンショップ