

米粉パン商品開発力向上技術研修会開催要領

1. 目的

消費者が日常的に食すパンへの米粉利用を促進することで米粉利用拡大につなげるため、パン製造事業者及び起業志望者に向けて、米粉パンの商品開発力・加工技術の向上を図る研修会を開催する。

2. 場所・日時

【山形会場】 nakamura KITCHENS 山形市鳥居ヶ丘 19-20		【庄内会場】 酒田調理師専門学校 酒田市幸町 2-10 - 12	
第1回	日時：令和5年11月6日（月） 13：00～16：00 講師：萩田敏氏	第2回	日時：令和5年11月30日（木） 13：00～16：00 講師：佐藤蓬氏、鷺沢陽菜氏
第3回	日時：令和5年12月4日（月） 13：00～16：00 講師：佐藤蓬氏、鷺沢陽菜氏	第4回	日時：令和5年12月8日（金） 13：00～16：00 講師：萩田敏氏

※第1回と第4回、第2回と第3回の研修会は同じ内容です。

3. 研修内容

(1) 第1回・第4回共通

- ①講師 国内産米粉促進ネットワーク 理事長 萩田敏氏
- ②内容 実演
 - ・米粉フランスパンベーコンエピ
 - ・失敗しないミキシングのポイント試食
 - ・米粉食パン、フランスパンベーコンエピ
 - ・グルテンフリー米粉100%ピザ、バンズ座学
 - ・米粉の品質とパン、スイーツ、麺に向く米粉の見分け方
 - ・製粉機械の仕組みと製粉方法の違いによる品質の違い
 - ・米粉に向く原料米の用途別品種とは
 - ・米粉パン分類による加工工程と配合のポイント
 - ・最近の米粉情勢と米粉ビジネス展望及び国の支援対策事業

(2) 第2回・第3回共通

- ①講師 米粉マイスター協会 代表 佐藤 蓬氏、専属講師 鷺沢陽菜氏
- ②内容 実演
 - ・米粉100%の食パン
 - ・副材料をプラスすることでの食感改良（グルテンフリー）
 - ・手ごね成形するパン（米粉100%）座学
 - ・パンに向く米粉と向かない米粉
 - ・でんぷんでパンが作られる仕組み
 - ・グルテンのネット構造とでんぷんのネット構造の違い
 - ・アミロースとアミロペクチンの働きの違い
 - ・100%米粉パンを失敗しないポイント
 - ・老化を遅らせるためのポイント

4. 対象者 米粉パンの商品開発に取り組む事業者

5. 定員 各回20名

6. 参加費 無料

7. 応募方法 WEB応募フォーム、メール、ファックスで応募

8. 応募締切 第1回：10月29日（日）

第2回：11月15日（水）

第3回：11月20日（月）

第4回：11月23日（木）

9. 主催 山形県

10. 問合せ先

利用拡大“米粉チャレンジ”事業事務局（株式会社ハイスタッフ内）

〒990-2422 山形市中桜田1-7-23

TEL：0120-525-615 FAX：023-632-6032

問合せフォーム：<http://form.run/@komekopan2023>