

米粉利用拡大オーダーメイド研修

好評につき
開催決定! **第2回**

県産米粉パンの新商品開発のための ベーカリー向け集合研修

様々な米粉の配合比率別のパンづくりのコツなどを具体的に学び、
商品開発を目指す研修です。ぜひ、ご参加ください。

**参加者
募集**

■ 開催日時
令和4年 **11月9日** (水)
13:00~16:00

■ 会場
柴田原料株式会社 (講習室)
山形県山形市松栄1丁目5-25

■ 対象者 / 県内で米粉パンの商品化を目指す方 (申込先着20名)

**参加費
無料**

■ 調理実技講師

実践・ベーカリーサポートTAKU代表
ベーカリーコンサルタント

寺本卓雄 氏

コンサルティング会社でベーカリーコンサル
タントとして長年活動。2018年に「実践・
ベーカリーサポート TAKU」を開業して、日本
各地のベーカリーや米粉パン店などの技術
コンサルタントとして活躍中。



■イメージ

いろんな米粉パンがまるわかり

米粉を使ってどんなパンが作られるのか。米粉の配合割合によって食感はどうなるのか。その配合割合はどんな種類のパンに適しているのか。そんな疑問を解決して、自店で焼く米粉パンに一步近づく研修メニューです。研修は講師によるデモンストレーションと試食になりますが、自店でもすぐに実践できるようにしっかりとお教えいたします。

■ 研修メニュー / 当日の米粉パン

- 米粉80% + グルテン20%

生地: クロワッサン

- クロワッサン プチクロワッサン
 サクサクショコラ

- 米粉50% + 小麦粉50%

生地: 菓子パン

- 粒あんパン 京風薄皮あんパン

- 米粉25% + 小麦粉75%

生地: 食パン

- 食パン コロケコッペ

- 米粉15% + 小麦粉85%

生地: ソフトフランス

- パニーニ 練乳スティック
 ビーツスティック 塩パン
 あんバター カレーパン

- 米粉10% + 小麦粉90%

生地: フランスパン

- バゲット 和風ベーコンエビ
 くるみと玉ねぎのパン
 ハードトースト

- 米粉100% / 焼き菓子 オレンジバターケーキ ※試食のみ

■ 総論講演 / 講師

株式会社 米ワールド21
代表取締役
日本米粉協会
アドバイザー

高橋 仙一郎 氏



1992年、米の新たな製粉技術が開発され、これを促進する為モデル製粉工場、商品開発、複数の普及団体設立等、創成期インフラ整備に関わる。現在(株)米ワールド21代表取締役、日本米粉協会アドバイザー、新潟製粉(株)監査役

■ 講演タイトル

「今なぜ、米粉か」

ロシアのウクライナ侵攻、気候変動危機などで春以降急激に小麦価格の高騰～小麦逼迫のなか、従前にも増して米の粒食に加えて粉食としての利活用が喫緊の課題となっている。

飯米としての米の消費減少が続く中、米の一大生産地山形県にとっては好機到来とも言える今。

**参加お申し込みは
裏面をご覧ください。**

詳しくはこちらから
山形米っ粉クラブHP



お問い合わせ
申し込み先

山形県利用拡大“米粉チャレンジ”事業実行委員会 Tel.023-626-3330
〒990-0031 山形県山形市十日町2-3-35(シー・キャド株式会社内) Fax.023-635-6018

県産米粉パンの新商品開発のための ベーカリー向け集合研修

■タイムスケジュール

令和4年11月9日(水)

12:30 参加者受付開始

13:00 研修開始

■調理実技研修

講師 **寺本卓雄** 氏

2時間程度を予定しております。

■総論講演

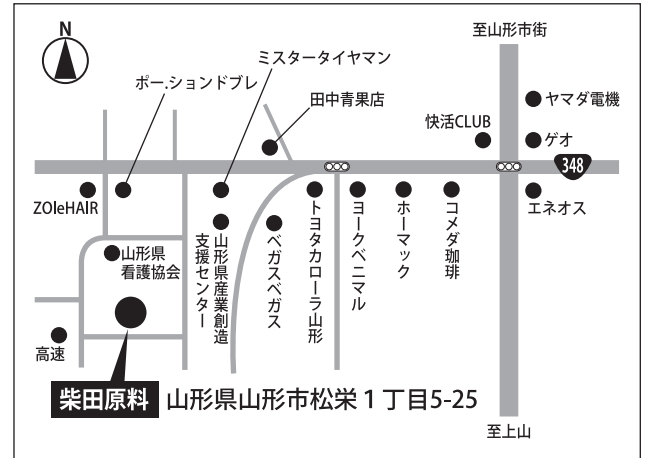
講師 **高橋仙一郎** 氏

調理実技研修の途中に1時間弱程度を予定しております。

16:00 研修終了

■その他 調理実技研修の助手を研修参加者の中から1名お願いする予定です。

■会場案内図



第2回 ベーカリー向け集合研修 参加申込書

下記の記入欄に必要事項をご記入の上、メールにてお申し込みいただくか、郵送またはFAXにてお申し込みください。受付しましたら確認のメールを送信させていただきます。また、11月8日の仕込みと9日の研修の助手を募集いたします。

■申込者

所在地	〒		
団体・会社名			
代表者名			助手(○を付けて付けてください) ・希望する ・希望しない
担当者/職・指名			参加希望人数 名
電話番号	—	—	FAX番号 — —
メールアドレス			

申し込み先

山形県利用拡大“米粉チャレンジ”事業実行委員会

〒990-0031 山形県山形市十日町2-3-35(シー・キャド株式会社内)

Fax.023-635-6018 Eメール komeko@c-cad.jp