

# 米粉パン

## 商品開発力向上 技術研修会

### 参加者募集

【定員】  
各回先着20名程度  
**参加費  
無料**

【対象】  
県内で米粉パンの  
商品開発に  
取り組む事業者

米粉利用拡大が期待されるパンに着目し、  
米粉パンの商品開発力や加工技術力の向上を目指す  
食品事業者向けの研修会です。ぜひご参加ください。

#### 山形会場 nakamura KITCHENS (山形市)

第1回

2023 **11/6** 月 13:00~16:00  
申込締切 10/29日

■講師 Komeko50研究会代表  
NPO法人 国内産米粉促進ネットワーク 理事長  
萩田 敏氏

第3回

2023 **12/4** 月 13:00~16:00  
申込締切 11/20日

■講師 米粉マイスター協会  
代表 佐藤 達氏/鷺沢 陽菜氏

#### 庄内会場 酒田調理師専門学校(酒田市)

第2回

2023 **11/30** 木 13:00~16:00  
申込締切 11/15水

■講師 米粉マイスター協会  
代表 佐藤 達氏/鷺沢 陽菜氏

第4回

2023 **12/8** 金 13:00~16:00  
申込締切 11/23木

■講師 Komeko50研究会代表  
NPO法人 国内産米粉促進ネットワーク 理事長  
萩田 敏氏

※各回、参加者受付は12:30から開始されます。

### 研修内容について

#### 第1回/第4回共通

- 講師 komeko50研究会代表  
国内産米粉促進ネットワーク理事長  
萩田 敏氏
- 実演 ①米粉フランスパンベーコンエピ  
②失敗しないミキシングのポイントなど
- 試食 ①米粉食パン、フランスパンベーコンエピ  
②グルテンフリー米粉100%ピザ、パンズ
- 座学 ①米粉の品質とパン、スイーツ、麺用に向く米粉の見分け方  
②製粉機械の仕組みと製粉方法による米粉品質の違い  
③米粉に向く原料米の用途別品種とは  
④米粉パン分類別の加工方法と配合のポイント  
⑤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



#### 第2回/第3回共通

- 講師 米粉マイスター協会  
代表 佐藤 達氏/鷺沢 陽菜氏
- 実演 ①米粉100%の食パン  
②副材料をプラスすることでの食感改良  
(グルテンフリー)  
③手ごね成形するパン(米粉100%)
- 座学 ①パンに向く米粉と向かない米粉  
②でんぷんでパンが作られる仕組み  
③グルテンのネット構造とでんぷんのネット構造の違い  
④アミロースとアミロペクチンの働きの違い  
⑤100%米粉パンの失敗しないポイント  
⑥老化を遅らせるためのポイント



お申込みはこちら

●FAX ※裏面をご記入の上送信ください

023-632-6032

●WEBフォーム

<https://form.run/@komeko-koushu>

お問い合わせ

利用拡大“米粉チャレンジ”事業事務局 〒990-2422 山形市中桜田1-7-23(株式会社ハイスタッフ内)  
【TEL】 0120-525-615(平日9:00~17:00) 【問合せ専用フォーム】 <https://form.run/@komekopan2023>

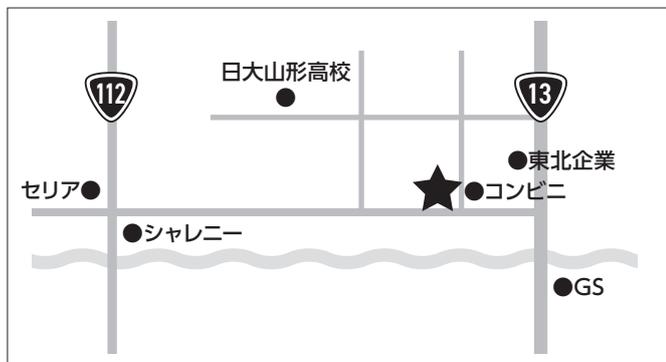


## 会場案内

### 山形会場

**nakamura KITCHENS**

山形市鳥居ヶ丘19-20  
TEL. 050-3551-2968



### 庄内会場

**酒田調理師専門学校**

酒田市幸町2-10-12  
TEL. 0234-22-0397



## 講師紹介

### ■第1回／第4回講師

Komeko50研究会代表  
NPO法人 国内産米粉促進ネットワーク  
理事長 **萩田 敏氏**

農林水産省で農林水産行政を歴任し退任後、財団法人日本穀物検定協会参与、こっけん料理研究所長など勤務。  
現在、komeko50 研究会代表、NPO法人国内産米粉促進ネットワーク理事長をつとめながら、米粉普及など国内や海外(欧州、アジアの各国)で活動をしている。主な著書に「米粉」、「本気でもうける米粉ビジネス」、「米粉BOOK」など。



### ■第2回／第3回講師

米粉マイスター協会 代表 **佐藤 達氏**

米粉マイスター協会を設立し、米粉マイスター講座を開講。理論から米粉の特性を考えることを得意として、主に座学での理論を担当。独自の視点での米粉理論を元に作るレシピは、オリジナリティに溢れていて定評がある。米粉の普及から自給率向上までを目指し、食から健康を考えることも推進している。



米粉マイスター協会 専属講師 **鷺沢 陽菜氏**

料理初心者でも簡単で失敗しない米粉レシピが人気。アレルギーの方にも安心な仕様のレシピを含め、パン、スイーツ、料理と幅広く、レシピを開発している。メディア出演の他、地方自治体主催の子ども向け米粉教室、農協主催の米粉活用教室、フランス政府主催のバター PRイベント等、講座も多く担当。



## 「米粉パン商品開発力向上 技術研修会」参加申込書

参加希望日 (希望日に○)	第1回 (11/6月)	第2回 (11/30(木))	第3回 (12/4月)	第4回 (12/8(金))	※第1回と第4回、 第2回と第3回は同じ内容です。
団体・会社名					
所在地	〒				
参加者氏名	電話番号	— —			
	FAX番号	— —			
	メールアドレス				

※申込の状況により、各組織ごとの参加者数を調整させていただく場合があります。予めご了承ください。

お申込み先

### ●WEB

WEBサイトにアクセスしてフォームに必要事項をご入力の上送信してください。

<https://form.run/@komeko-koushu>



### ●FAX

記入欄に必要事項をご記入のうえ、下記のFAX番号へ送信してください。

FAX. **023-632-6032**