

米粉素材による 調理実演講習会

主催：公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構
中国四国米粉食品普及推進協議会



用途別（菓子・料理用、パン用、麺用）**にあわせた新たな米粉の基準**が設けられました。
用途別基準ごとの米粉を活用した調理を体験していただきます。

用途別基準って？



「菓子・料理用」（用途表記：1番）、「パン用」（同：2番）、「麺用」（同：3番）で分類し、番号をパッケージに表示することで、用途にあわせた米粉を選びやすくなります。

- 開催日時：平成30年2月24日（土）13：00～16：30※受付12：30～
- 開催場所：西日本調理製菓専門学校
（岡山県岡山市北区大供3-2-18）
- 講師：尾身 奈美枝（「きょうの料理(NHK)」などに出演）
- 対象者：消費者・栄養士の方など
- 参加費：無料
- 募集人数：30名（お申し込み多数の場合は、先着順となります）
- 申込方法：E-mail又はFAXでの申込みとなります。

事前申込が必要です。詳しくは裏面をご覧ください。

◆プログラム

- 13:00 開会・挨拶
- 13:10 講演（農林水産省 穀物課）
（米粉の用途別基準・米粉製品普及のための表示に関するガイドライン）
- 13:30 レシピ紹介・デモンストレーション
- 14:15 実習・試食（用途別基準に沿った米粉メニュー3品）
- 16:30 閉会

FAXでのお申し込み **FAX番号: 086-232-7225**

参加申込書に御記入いただき、上記のFAX番号に送信ください。

中国四国米粉食品普及推進協議会事務局 宛

米粉講習会参加申込書

| | | | |
|-----------------------|----------------|-------|--|
| 氏名 該当箇所に 「○」を記入 | 消費者・栄養士・その他() | | |
| 住所 | 〒 | | |
| 電話番号 | | FAX番号 | |
| E-mail | | | |

メールでのお申し込み **メールアドレス: komeko@chushi.maff.go.jp**

件名「2/24米粉講習会申込」、氏名、住所、電話番号、FAX番号、E-mailアドレスを御記入いただき、上記のE-mailアドレスへ送信ください。

※なお、御提出いただいた個人情報、本講習会での連絡調整の目的以外には利用いたしません。

講師紹介



尾身 奈美枝(おみなみえ)

「フードコーディネーター」という職種を世に広め、定着させた先駆者的存在。料理番組の金字塔である「料理の鉄人」において、フードコーディネーターとして活躍し、その信頼と実績を生かし、テレビを中心に新聞・雑誌など様々なメディアの料理番組を手がける。現在は、“エコ”をテーマとした新しいレシピ提案を発信し続けている。

「きょうの料理」(NHK)、「おかずのクッキング」(テレビ朝日系)などの番組に多数出演、レストランなどのメニューアドバイザーとしても幅広く活躍中。

会場案内図



※講習会場には駐車場はありませんので、公共交通機関を御利用頂きますようお願いいたします。

(岡山駅から徒歩約10分)

※スリッパ、エプロン、ハンドタオル等は御持参いただきますようお願いいたします。

【お問い合わせ先】

中国四国米粉食品普及推進協議会事務局

(中国四国農政局生産振興課内)

電話: 086-224-4511 (代表)

担当: 中西(内線2369)、西田(2448)

受付時間: 8:30~17:00 (土・日・祝祭日除く)