

米粉洋菓子製造技術講習会(愛媛会場)開催要領  
～地元産米粉とコラボした地域特産物の創作に向けて～



1 趣旨

米粉の利用は、米粉を使った製品のもつ食感が好まれるため、様々な用途に拡大しています。

なかでも、米粉を使った洋菓子は、米粉の使い方によって色々なバリエーションが考えられることから、米粉洋菓子の一層の普及促進により、更なる米粉の需要拡大が期待できると考えております。また、こうした米粉の需要拡大は、米粉用米等の生産拡大にもつながり、水田の有効活用を図り、食料自給率の向上に資するものと考えております。

今回、テレビ番組にも出演されているパティシエの中川 二郎先生をお迎えし、地元産米粉と県特産フルーツとをコラボした美味しい米粉スイーツの創作を目指す「米粉洋菓子製造技術講習会」を開催し、地域の活性化と農林水産業の六次産業化に役立てることとします。

2 開催日時 平成23年11月10日(木)10:00～15:00

3 開催場所 学校法人愛媛学園「愛媛調理製菓専門学校」(別紙地図参照)  
(〒790-0876 愛媛県松山市旭町107 電話089-943-7151)

4 対象者・募集人数

・対象者

中国四国地域において、米粉洋菓子の製造を考えている洋菓子製造事業者及び既に米粉洋菓子を製造している米粉洋菓子製造事業者更に今後、米粉洋菓子の製造を真剣に考えている起業家の方

・募集人員

定員45名( 先着順)

なお、定員が一杯になり次第締め切ります。

また、会場等の都合により、調整させていただくことがあります。

5 指導講師 パティスリーキャロリーヌ(東京都練馬区) 中川 二郎 氏

6 受講内容 ・生菓子(гент、イベール)、半生菓子(ストロップジャポネ)、  
焼き菓子(タルトシブーストクレモンティーヌ、ポロン)の5品目の  
技術講習( 講師によるデモンストレーション技術講習)



7 持参するもの 筆記用具、スリッパ

8 受講料 5,000円(当日、9時20分から受付を実施しますので、受付時に徴収させていただきます)

9 参加申込書(別紙のとおり)

10 その他 受講者にお手伝いをお願いする場合がございますので、汚れても良い服装でお越しく下さい。

11 主催 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

12 共催 中国四国農政局、愛媛県米粉食品普及推進協議会

13 後援 愛媛県、愛媛県洋菓子協会、学校法人 愛媛学園「愛媛調理製菓専門学校」  
(順不同)