

◇「こっけんクッキング」の資格講座開講！（東京都）

一般財団法人日本穀物検定協会による、米粉調理技術がしっかり学べる安心と実績のこっけんクッキング（埼玉県米粉利用食品推進連絡会会員）では、北海道から沖縄まで全国で 260 名の米粉食品指導員認定者が活躍しています。

資格講座「米粉食品指導員認定スクール」では、平成 27 年 5 月 20 日（水）からの開講に向け、ただいま受講生を募集しております。

本講座では、米粉の製粉方法、加工適性の理論と米粉パン・スイーツなど調理技術の習得ができます。（定員になり次第締め切りとなります。）

【スクールの特長】

- ◆玄米粉、紫黒米粉、高アミロース米粉、大豆粉、雑穀など機能性食材の新しい調理技術が習得できます。
- ◆各コースにおいて、米粉食品の調理技術及び米粉と米粉食品の相性（二次加工性）や食料問題など幅広い知識の習得ができます。
- ◆米粉食品の製造・販売や米粉教室などに役立つ知識と技術が習得できます。
- ◆全コースを修了し技術習得した方には、一般財団法人日本穀物検定協会の認定証を交付します。

【申込・問い合わせ先】

東京都中央区日本橋兜町 15-6 製粉会館 3F「こっけんクッキング」

TEL 03-3668-0911 FAX 03-3668-0058（萩田、梅原）

E-mail : ryori@kokken.or.jp

URL : <http://www.kokken-ryori.jp>

協力：NPO 法人国内産米粉推進ネットワーク

◇米粉パンの販売を行っています（埼玉県）

埼玉県米粉利用食品推進連絡会では、米粉利用拡大の一環として毎月1回「米粉パン」の販売を行っています。

現在は、「米粉ベーグル」の販売を行っており、リピーターになる方も多く、好評を得ております。お近くへお越しの際は、是非お立ち寄り下さい。

- 販売場所：さいたま新都心合同庁舎2号館（1階食堂「キャフェテリア若菜」内）
さいたま市中央区新都心2-1（JRさいたま新都心駅徒歩10分）
- 販売時間：12時00分～12時45分（商品が売り切れ次第終了となります。）
- 販売日：
 - ・平成27年4月21日（火）
 - ・平成27年5月19日（火）
 - ・平成27年6月30日（火）