

米粉ならではの優しい美味しさを味わってみませんか？

米粉の調理講習会

10月31日(木)

時間 11:00～14:00(10:30から受付開始)

会場 クッキングサロン今池(今池ガスビル4階)
(名古屋市千種区今池1-8-8)

講習会内容：国産米粉を使って料理を作ります
調理後は、皆さんで試食します



ブラウニー



チヂミ



ジンジャー
クリームスープ

対象：米粉に関心がある方、食品事業者等

定員：35名(応募者多数の場合は抽選)

参加費：おひとり 1,000円(食材費相当)
(当日、受付時にお支払いいただきます)

持ち物：エプロン、三角巾、手ふきタオル、筆記用具

ココモンタージュ

coco montage 西本 容子 講師

講師プロフィール

2010年 米粉マイスター認定

2011年 自宅にて料理教室開始

2015年 coco montageとして活動開始。料理教室、シェフの他、商品開発に携わる。

米粉マイスターインストラクター認定

(現在) 米粉を始めて9年目。受講生累計1,000人。マクロビオティックや自然食、望診の経験などから、体を作るための目線での食のお話もしています。米粉を軸に、幅のある知識をお伝えしています。



申込期限：10月10日(木)

※申込方法は、裏面をご覧ください

共催 東海米粉食品普及推進協議会 東海農政局
後援 一般財団法人愛知食糧会館

農林水産省
東海農政局

参加申込書 (FAX、郵送用)

申込期限：令和元年10月10日(木) 17:00

FAX

この参加申込書に必要な事項を記入の上、以下の送信先へFAXしてください。

送信先：052-218-2793 (FAX) 東海農政局 生産部 生産振興課 流通改善係

(ふりがな) 氏名	所属 (個人の方は空欄)	住所	電話番号
		〒	
		〒	

郵送

この参加申込書に必要な事項を記入の上、以下の郵送先へ送付してください。

郵送先：〒460-8516 名古屋市中区三の丸1-2-2
東海農政局 生産部 生産振興課 流通改善係

インターネット

https://www.contactus.maff.go.jp/j/tokai/form/seisan_shinko/191031.html

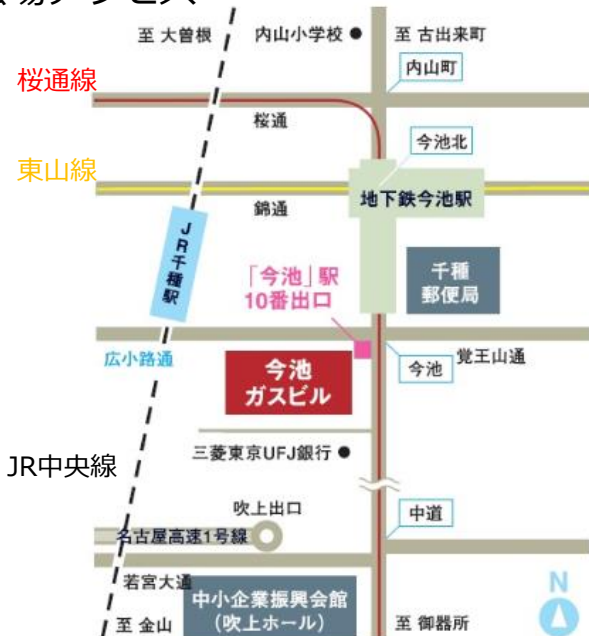
注意事項

- ・お申込人数について、1団体2名様までとさせていただきます。
- ・参加の可否については、後日、ご連絡いたします。
- ・お申込みによって得られた個人情報厳重に管理し、本講習会実施に関する以外に使用しません。
- ・当日撮影した写真を、東海農政局Webサイト等に掲載させていただく場合があります。
- ・マスコミの取材や写真撮影、メディアへの掲載が行われることがあります。



スマートフォンの方はこちらから

会場アクセス



■クッキングサロン今池

名古屋市千種区今池1-8-8
今池ガスビル4F
TEL 052-732-2961
※公共交通機関を御利用ください

■交通アクセス

- ・地下鉄東山線・桜通線「今池」下車
10番出口直結
- ・JR中央本線「千種」駅より東へ徒歩
約10分

お問合せ先
東海農政局
生産部 生産振興課
担当：石井・東條
電話 052-223-4623 (ダイヤルイン)