

米粉の調理講習会

日時

令和5年10月24日（火）

11:00～14:00（受付開始10:30）

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

国産の米粉を使った料理を作り、試食します

米粉のホワイトソースで簡単に
エビマカロニグラタン

お豆腐と米粉で大満足おやつ完成
米粉のひとくちドーナツ



対象：米粉に関心がある方、食品事業者等

定員：20名（先着順）

参加費：おひとり 1,000円（食材費相当）
（当日、受付でお支払いください）

持ち物：エプロン、三角巾、手拭きタオル、筆記用具等

講師：米粉のお料理教室 ココモンタージュ coco montage 西本 容子 先生

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
2016年 米粉のお菓子販売、商品開発
2019年 アトリエオープン

（現在）料理教室歴12年。米粉専門の料理教室に転向して8年。米粉料理だけで累計5000人以上を指導。その他、米粉製造新規参入メーカーへの知識提供、商品開発、カフェメニュー提供など、米粉業界の幅広い分野で活躍中。
卒業生は米粉講師、製粉メーカー、製菓製造など多方面で米粉のプロとして、多数、活躍している。教室業では、プロ育成のためのカリキュラムと、初心者向けの手軽なオンライン講座を開催中。

申込期限：9月29日（金） ※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

申込方法

申込受付期間：9月6日（水）～9月29日（金）12:00 ※先着順

インターネット

参加申込フォームにアクセスし、記載内容に従って申し込みください。

参加申込フォーム

https://www.contactus.maff.go.jp/j/tokai/form/seisan_shinko/231024.html



メール

以下のアドレスに①氏名（ふりがな）、②住所、③電話番号、④メールアドレス、⑤所属（個人の方は空欄）を記載の上、送信してください。

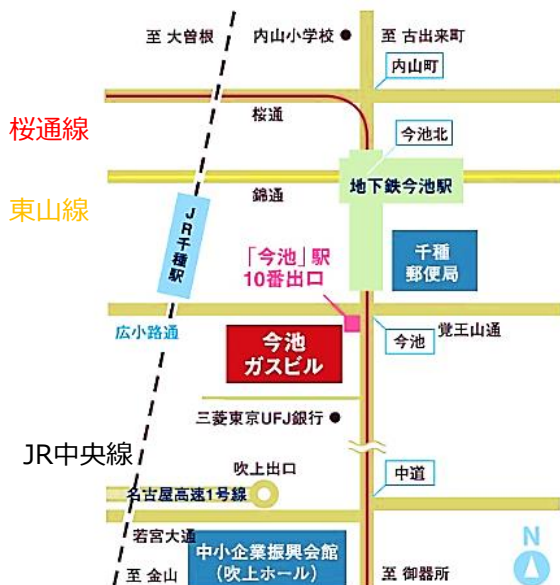
アドレス：komeko.tokai@maff.go.jp



注意事項

- ・申込人数は、団体の場合2名様までとさせていただきます。
- ・申し込みは、申込期限前でも定員に達した時点で締切らせていただきます。
- ・申し込みにより得られた個人情報は厳重に管理し、本講習会の運営以外には使用しません。
- ・当日撮影した写真は、東海農政局Webサイトなどに掲載する場合があります。
- ・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場合があります。

会場へのアクセス



■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

※公共交通機関をご利用ください

■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：近藤・小林・本田

電話 052-223-4623（ダイヤルイン）