

親子で

お米のおいしい変身、体験しませんか？

米粉スイーツを作ろう！

日時

令和7年2月1日(土)

13時～15時30分(受付12時20分から)

※応募方法は裏面をご覧ください。

会場

刈谷市総合文化センター アイリス
中央生涯学習センター3階 調理実習室
(愛知県刈谷市若松町2-104)

スイーツ作りの内容

- 米粉のほろほろスノーボール
- 生米粉のもちもちクレープ
- カラフルオリジナルドリンク

※内容は変更になる場合があります

※アレルギー対応はしていません。ご注意ください。



対象者

小学生とその保護者

※1家族3名まで。未就学児は入室できません。

定員

米粉や調理に関心のあるご家族
16組(先着順)

参加費

家族1組当たり900円
(当日受付で現金にて支払い)

持ち物

エプロン、三角巾、手拭き用タオル、筆記用具

講師

齋藤 ゆみ 先生 (株式会社ココトモファーム)



プロフィール

株式会社ココトモファーム
取締役専務、パティシエ

犬山市内の自然豊かな田んぼで、
自分たちの手でいねいに育てた犬山のお米を使用した
自家製米粉100%・グルテンフリーのパウムクーヘン
である、ココトモバウムのレシピを考案。

「ココトモだちになろう」という経営理念のもと、農業
と福祉、商業を連携させ、生産から販売までの一貫した
ものづくりを通して、「誰ひとり取り残さない居場所を作る」
ことを目指されています。

共催：東海米粉食品普及推進協議会 東海農政局

農林水産省
東海農政局



応募方法

インターネット

右の二次元コードまたは以下のURLから参加申込フォームにアクセスし、必要事項を入力の上、ご応募ください。

【参加申込フォーム】

https://www.contactus.maff.go.jp/j/tokai/form/seisan_shinko/250201.html



応募締切：令和7年1月15日（水）12:00

注意事項

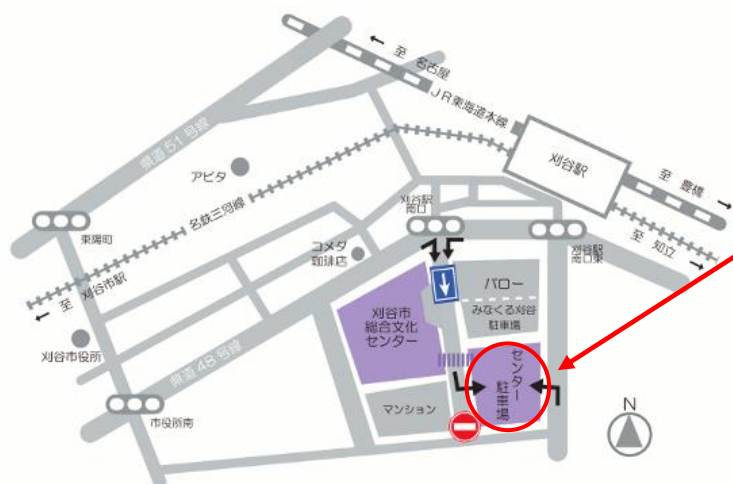
- ・申し込みは、応募締切前でも定員に達した時点で締め切ります。
- ・アレルギー対応はしておりません。ご注意ください。
- ・申し込みにより得られた個人情報は適切に管理し、本教室の運営以外には使用しません。
- ・当日撮影した写真を、東海農政局Webサイトなどに掲載する場合があります。
- ・マスコミの取材や写真撮影、メディアへの掲載が行われる場合があります。

会場へのアクセス

刈谷市総合文化センター アイリス

（愛知県刈谷市若松町2-104）

中央生涯学習センター3階 調理実習室



■電車でお越しの方

JR東海道本線・名鉄三河線
刈谷駅南口からウイングデッキ直結
徒歩3分

■車でお越しの方

伊勢湾岸自動車道豊明ICから約20分
刈谷スマートIC、及び豊田南ICから
約25分

■駐車場について

総合文化センター駐車場をご利用ください。

隣接する、みなくる刈谷駐車場は、ご利用いただけません。

お問合せ先

東海農政局 生産部 生産振興課
担当：高橋・小林・伊藤
電話 052-223-4623（ダイヤルイン）