

米粉の調理講習会

参加者募集

日時

令和7年11月27日（木）
11:00～14:00（受付10:30～）
※応募方法は裏面をご覧ください。

会場

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

講習会の内容

- フライパンで
米粉のフォカッチャ
- グルテンフリーの
ビーフシチュー
- アレルゲンフリーの
シュトーレン
- カボチャムース



国産の米粉を使った料理を作り、試食します

**定員・
対象**

25名（先着順）
米粉に関心がある方、
食品事業者等

参加費

1人 1,000円
（当日現金で支払い）

持ち物

エプロン、手拭きタオル
筆記用具など

講師



酒井 佑佳 先生

（株式会社といーと代表取締役/
管理栄養士）

【みんなが同じものを食べられる
幸せを】をコンセプトに、小麦・
乳・卵不使用の米粉パン教室「パ
ンダフル工房®」を主宰。
SNSフォロワーを多数抱え、受講
者は3,500名超。飲食店のレシピ
開発・監修や企業とのコラボ食育
講座、パン作りやアレルギー対応
の食のイベント企画運営など、幅
広く米粉を広めるために活躍中。

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

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より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】

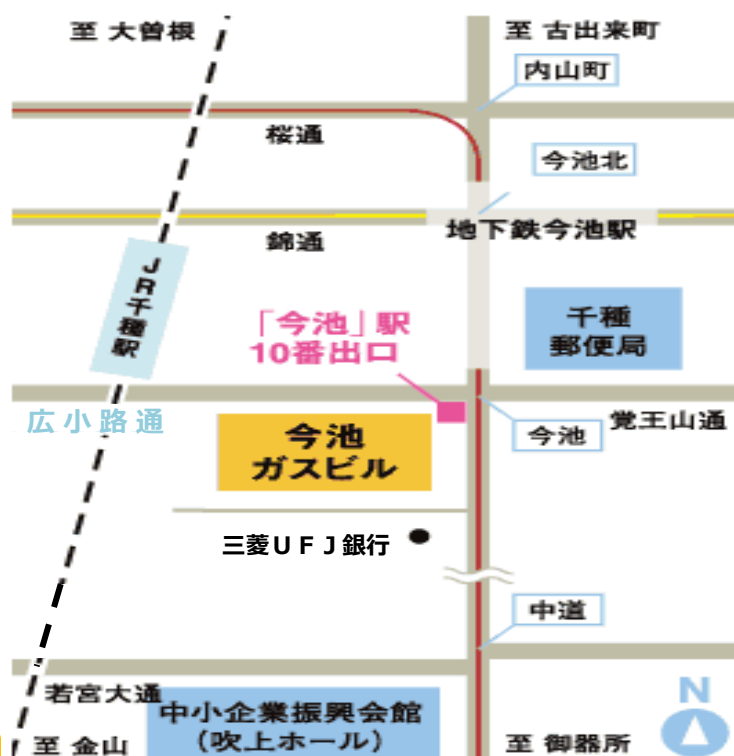
https://www.contactus.maff.go.jp/j/tokai/form/seisan_shinko/251127.html

応募締切：11月7日（金）12:00 ※先着順

注意事項

- ・応募は、応募締切前でも定員に達した時点で締め切ります。
- ・応募によって得られた個人情報は適切に管理し、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、東海農政局ウェブ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4階

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：高橋・小林・伊藤

電話 052-223-4623（ダイヤルイン）