

# 米粉の調理講習会 参加者募集

～ 知って、作って、味わう米粉の魅力～



令和8年11月20日(金)  
11:00～14:00(受付10:30～)  
※応募方法は裏面をご覧ください。

## 内 容

- ・ 米粉と塩麴の野菜ごろごろクリームシチュー
- ・ もちもち米粉のまるばん
- ・ 甘酒こめこぷりん
- ・ 抹茶香る甘酒蒸しパン

※国産の米粉を使った調理実習を行い試食します。  
※内容は変更になる場合があります。  
※食物アレルギー対応は行っておりません。



## 会 場

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

## 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、手拭き用タオル、筆記用具

## 講師 浅井 みすず 先生

すうちゃん工房主宰  
パンダフル工房認定講師8期生

栄養士の資格を活かし、発酵料理  
や米粉100%のパン教室を開催。  
麴のある暮らしを身近に感じられる  
よう、毎日の食卓に取り入れやす  
いレシピを、初めての方にもわかり  
やすく丁寧に伝えることを大切に、  
笑顔で楽しく学べる教室を心がけ  
ている。

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

右の二次元コード又は以下の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】

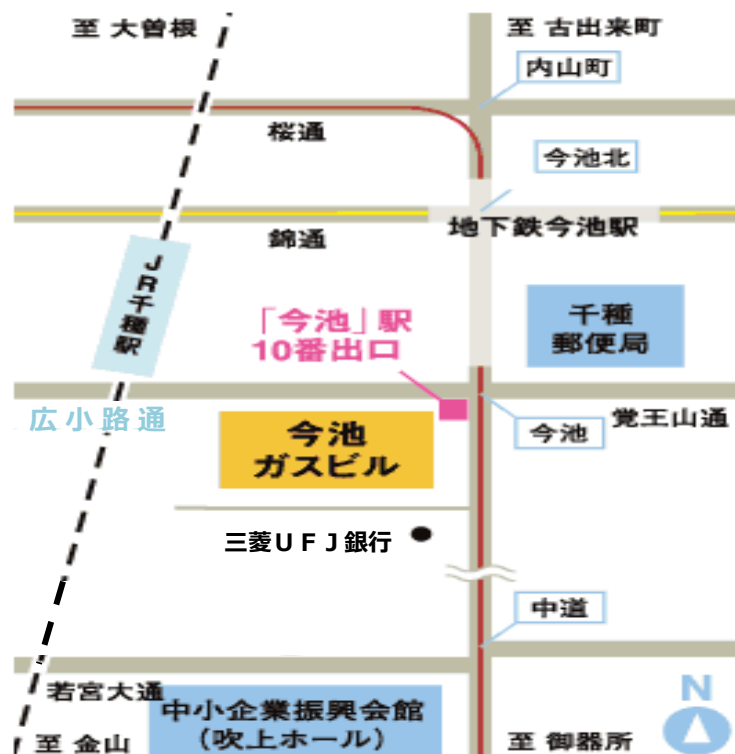
[https://www.contactus.maff.go.jp/j/tokai/form/seisan\\_shinko/261120.html](https://www.contactus.maff.go.jp/j/tokai/form/seisan_shinko/261120.html)

**応募締切：10月30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らせていただきます。
- ・食物アレルギー対応は行っていないので、あらかじめご承知おきください。
- ・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。
- ・当日撮影した写真を、東海農政局ウェブサイト等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」駅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：流通班

電話：052-223-4623（ダイヤルイン）