

米粉素材による調理実演講習会のご案内

日時

平成30年2月7日 (水)

13:00~16:30 ※受付12:30~

場所

かごしま環境未来館 1階 食工房

鹿児島市城西2丁目1番5号

参加費無料/定員30名

対象：調理専門学校生、学校給食関係者、消費者

※裏面申込書により郵送またはFAXでお申込み下さい。

プログラム

1. レクチャー

米粉の用途別基準・米粉製品普及のための表示に関するガイドラインについて

農林水産省政策統括官付穀物課新用途米穀推進班 課長補佐 那須 慎吾 氏

2. レシピ紹介・デモンストレーション

講師：今井 寿 氏
(イタリア料理店オーナーシェフ)

メニュー

ジャガイモのニョッキ・トマトソース

チキンのクリーム煮

イタリア風パウンドケーキ「チャンベツラ」



3. 米粉を使った調理実習・試食



講師：今井 寿

昭和33年、東京都生まれ。21歳で料理の世界に入る。

昭和63年、浅草ビューホテル「レストラン・ラ・ベリタ」入社。

平成4年、「トラットリア・ブッチーナ」シェフ、平成9年、鉄人坂井宏行経営の

「レストラン・ドンタリアン」にシェフとして迎えらる。

平成11年、「オステリア・イル・ピッチョーネ」オープン。

平成20年、「オステリア・ラ・ピリカ」総料理長を経て、

平成25年、「タベルナ・アイ」のオーナーシェフとなり、現在に至る。



米粉情報

米粉は、米粉用米の品種や製粉方法も様々なことから、製造業者によって製品の吸水量が異なるなど品質の違いが見られ、利用が広がりにくいといった課題があります。一方の小麦粉は、「薄力」、「中力」、「強力」という民間基準による表示、流通がされており、家庭等における小麦粉利用の基礎情報として浸透しています。このため、平成29年3月に、菓子・料理用(1番)、パン用(2番)、麺用(3番)の米粉の「用途別基準」が決められました。

今回の講習会は、新しくできた米粉の用途別基準ごとに即したメニューを3品実習いたします。

1番米粉：菓子・料理用

2番米粉：パン用

3番米粉：麺用



主催：公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構

共催：九州米粉食品普及推進協議会

参加申込書(申込み締切・1月19日金)

お手数ですが、下記事項にご記入のうえ、1月19日までに、郵送またはFAXでお申込みください。

※お申込みによって得られた個人情報は厳重に管理し、当運営に限り利用いたします。

FAX送信先:096-211-9745

(フリガナ) お名前	
所属 (団体名、学校名、職業等)	
ご連絡先	住所 電話番号
E-mail	

《複数で参加される場合》

代表者を上記のお名前欄へご記入の上、同伴者の氏名をこちらへご記入ください。

氏名()

氏名()

【定員】30名

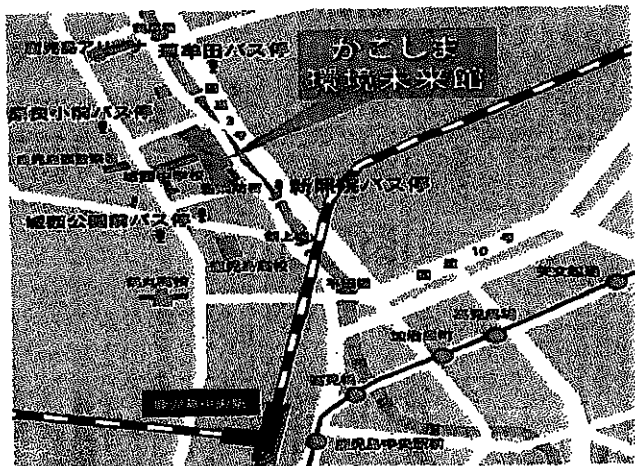
参加は、申込順とさせていただきます。
定員に達し、お申込みいただけない場合は、担当よりご連絡いたします。

【会場】

かごしま環境未来館
(鹿児島市城西2丁目1番5号)

駐車場：乗用車43台、バス4台、駐輪場4カ所

交通：鹿児島中央駅
高見橋電停
加治屋町電停 } から徒歩約20分



◇お申込み・お問合せ先

九州農政局 生産部 生産振興課 流通改善係 担当：生田
TEL 096-300-9465 FAX 096-211-9745