

報道関係者各位

米粉パン商品開発力向上技術研修会の開催について

このことについて、県内製パン事業者等の米粉パン商品開発を促進し、県産米粉の需要拡大を図るため、下記のとおり研修会を開催します。

つきましては、県民への周知及び第1回研修会（11/6）の取材に御協力くださるようお願いいたします。

記

1. 場所・日時

【山形会場】 nakamura KITCHENS 山形市鳥居ヶ丘 19-20		【庄内会場】 酒田調理師専門学校 酒田市幸町 2-10-12	
第1回	日時：令和5年11月6日（月） 13:00～16:00	第2回	日時：令和5年11月30日（木） 13:00～16:00
第3回	日時：令和5年12月4日（月） 13:00～16:00	第4回	日時：令和5年12月8日（金） 13:00～16:00

2. 内容

(1) 第1回・第4回共通

- ①講師 国内産米粉促進ネットワーク 理事長 萩田敏氏
- ②内容 実演 ・米粉フランスパンベーコンエピの製造方法
座学 ・米粉の品質とパン、スイーツ、麺に向く米粉の見分け方
・米粉パン分類による加工工程と配合のポイント . . . 等

(2) 第2回・第3回共通

- ①講師 米粉マイスター協会 代 表 佐藤 蓬氏
専属講師 鷺沢陽菜氏
- ②内容 実演 ・米粉100%の食パン、手ごね成形するパン
座学 ・100%米粉パンを失敗しないポイント
・老化を遅らせるためのポイント . . . 等

3. 対象者 米粉パン商品開発に取り組む事業者

4. その他 研修会の詳細については別添チラシをご覧ください



《問合せ先》
山形県農林水産部県産米・農産物ブランド推進課
米粉・食品開発主幹 鈴木東子
TEL 023 - 630 - 3188
報道監 農林水産部次長 齋藤邦仁

