

小麦粉に
米粉の良さを加えた
HYBRID方式

ベーカリー向け 製パン講習会

米・米粉消費拡大
対策事業

令和5年

8月2日(水) 13:00~17:00

募集締切

令和5年7月26日(水)

会場：国際製菓専門学校

東京都立川市曙町1-32-1

※公共交通機関でのご来場にご協力ください。

令和5年

8月25日(金) 13:00~17:00

募集締切

令和5年8月18日(金)

会場：日本菓子専門学校

東京都世田谷区上野毛2-24-21

※公共交通機関でのご来場にご協力ください。

今、小麦粉の代替として注目が高まっている米粉。

でも、どうやって使うのか？

小麦粉との違いは何？など、さまざまな疑問を解決しながら、
実際に見て、聞いて、より美味しいパンを作り上げましょう！

対象者 パン製造業者(ベーカリー対象)

募集人数 各会場20名(申込先着順とさせていただきます)

講師

1級製パン技能士
職業訓練指導員
製菓衛生師

川崎 一文

大手流通企業のベーカリー事業部・個人店・チェーン店でそれぞれ店長として長年勤務。

その後製菓学校の製パン教師として約四半世紀に渡り若い人達を育成、業界に多くの卒業生を輩出してきた。

この間、ドイツ国立製パン学校、フランスエコール・ルノートル、オーストリアの職業訓練校WIFI等、海外での研修も積み重ねてきた。

現在、数社で製パン技術顧問、個人店技術指導/開業支援、製菓学校非常勤講師、幼稚園での食育など、幅広く活躍している。



研修メニュー
(当日の米粉パン)

小麦粉を10~80%
米粉に置き換えたメソッド

小麦粉を100%
米粉に置き換えたメソッド

フランスパン ブリオッシュ

菓子パン ベーグル 食パン

焼き菓子

参加費

無料

参加者
大募集!

お申し込みは裏面を
御覧ください。

※一部変更になる場合がございます。ご了承ください。
※試作時間の都合により、試食のみのご紹介になる
アイテムがございます。

米・米粉消費拡大
対策事業

ベーカリー向け製パン講習会

■タイムスケジュール(各日程共に)

12:30 参加者受付開始

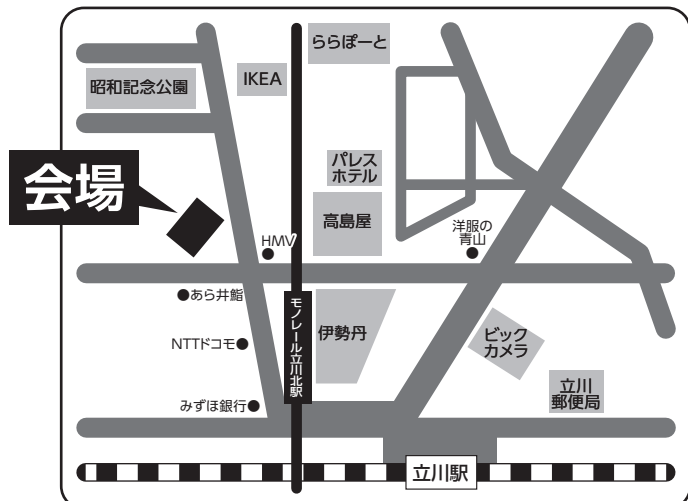
13:00 講習開始

〈実技講習〉講師 川崎一文 (4時間程度を予定しております。)

17:00 講習修了

■8月2日／国際製菓専門学校

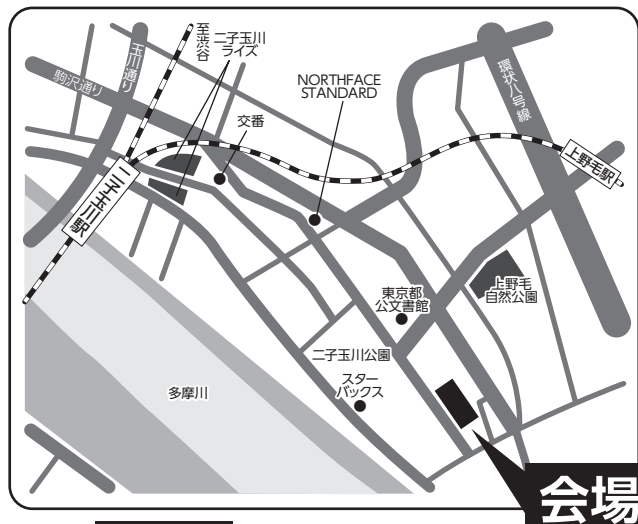
東京都立川市曙町1-32-1

●JR中央線・青梅線・南武線 **立川駅(北口)** から徒歩3分●多摩モノレール **立川北駅** から徒歩1分

※公共交通機関でのご来場にご協力ください。

■8月25日／日本菓子専門学校

東京都世田谷区上野毛2-24-21

●東急 **二子玉川駅** から徒歩13分●東急 **上野毛駅** から徒歩7分

※公共交通機関でのご来場にご協力ください。

米・米粉消費拡大対策事業
ベーカリー向け製パン講習会 参加申込について

〈方法①・②のどちらかでお申し込みください〉

方法①:右記QRコードからアクセスいただき必要事項をご入力の上
「送信」を押してください。

方法②:下記申込書を事務局宛にメールまたはFAXにてお送りください。

※受付が完了しましたら事務局より確認のメールを送らせていただきます。

8月2日(水)
国際製菓専門学校8月25日(金)
日本菓子専門学校

所在地	〒		 	
店舗・会社名			参加希望人数	名
参加代表者名				
参加者氏名				
代表者電話番号 ※当日ご連絡が取れる電話番号	-	-	FAX番号	-
メールアドレス				

必ず参加希望日に丸を付けてください。

お申込み先

ベーカリー向け製パン講習会 事務局

〒112-0002 東京都文京区小石川1-1-1 文京ガーデンゲートタワー10階【(株)全農ビジネスサポート 広告企画部 内】

Mail zbs-jimukyoku@z-bs.co.jp TEL 03-5615-9181 FAX 03-3815-8317