

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9日(水) 13:00~17:00

募集締切

令和5年8月2日(水)

会場:大阪調理製菓専門学校
ecoleUMEDA

大阪府大阪市北区曽根崎新地1-1-4

※公共交通機関でのご来場にご協力ください。

令和5年

9月6日(水) 13:00~17:00

募集締切

令和5年8月30日(水)

会場:大阪夕陽丘学園短期大学
大阪市天王寺区生玉寺町7番72号

※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

フランスパン ブリオッシュ
菓子パン ベーグル 食パン

小麦粉を100%
米粉に置き換えたメソッド

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

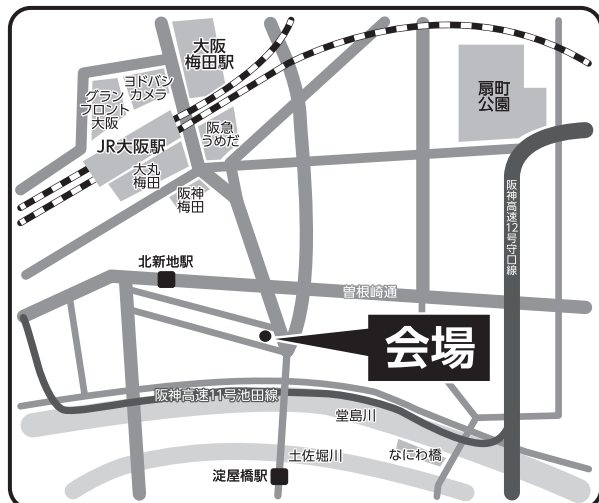
13:00 講習開始

〈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

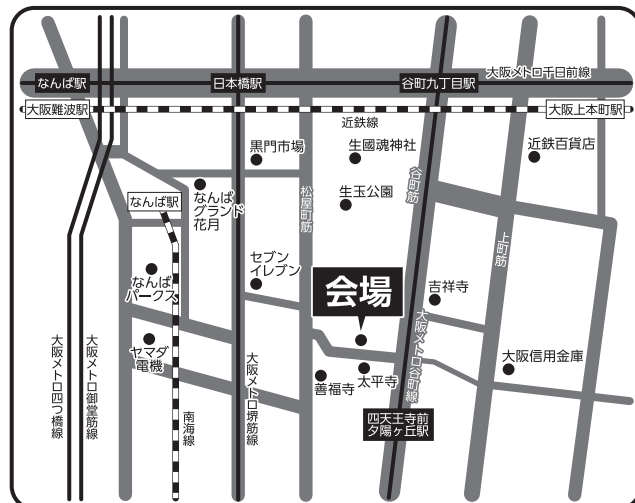
■8月9日／大阪調理製菓専門学校
ecoleUMEDA

大阪府大阪市北区曽根崎新地1-1-4



- 京阪淀屋橋駅 徒歩約7分
- JR東西線北新地駅 徒歩約7分
- JR大阪駅 阪神・阪急梅田駅 徒歩約13分
- 神戸(JR三ノ宮駅・阪急三宮駅)より JR大阪駅・阪急梅田駅 まで約25分

※公共交通機関でのご来場にご協力ください。

■9月6日／大阪夕陽丘学園短期大学
大阪市天王寺区生玉寺町7番72号

- 大阪メトロ谷町線 四天王寺前夕陽ヶ丘駅 から徒歩3分
- 大阪メトロ各線・南海線 なんば駅・阪神線/近鉄線 大阪難波駅 から徒歩15分
- 近鉄線 大阪上本町駅 から徒歩15分

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9日(水)

大阪調理製菓専門学校



9月6日(水)

大阪夕陽丘学園短期大学



所在地	〒			
店舗・会社名			必ず参加希望日に丸を付けてください。	
参加代表者名			参加希望人数	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				

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