

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6年
1月24日(水)
13:00~17:00

会場
大阪夕陽丘学園短期大学
〒543-0073
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	20名(申込先着順とさせていただきます)
募集締切	令和6年1月17日(水)
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。

