

米粉との
HYBRIDで
よりおいしく!

参加費
無料

問屋、メーカーも
大歓迎!

お申し込みは裏面を
御覧ください。

小麦粉に米粉を加えた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

7/23火

【東京・立川】
国際製菓
専門学校

8/20火

【福岡】
丸菱北部
九州販売本社

8/28水

【大阪】
大阪ガス
ハグミュージアム

12/10火

【東京・立川】
国際製菓
専門学校

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・流通事業者・製パン機械製造事業者

募集人数

立川:各回20名、福岡:30名、大阪:100名【各回申込先着順】

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パン職人を育成、
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)

※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。

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

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

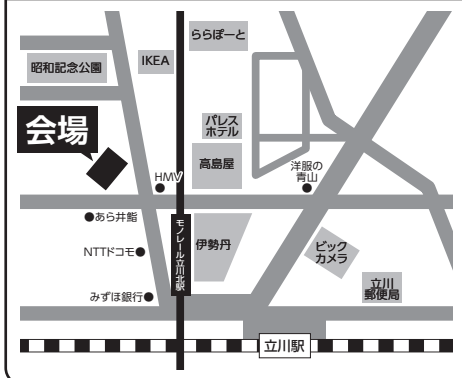
12:30 参加者受付開始
13:00 講習開始〈実技講習〉講師 **川崎一文**
17:00 講習修了 (4時間程度を予定しております)

11:30 参加者受付開始
12:00 講習開始〈実技講習〉講師 **川崎一文**
16:00 講習修了 (4時間程度を予定しております)

7月23日(火)・12月10日(火)

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

8月20日(火)

丸菱北部九州販売本社

福岡県福岡市中央区那の津3丁目1-16



●天神駅 東1a出口 から徒歩20分

8月28日(水)

大阪ガスハグミュージアム

大阪市西区千代崎3丁目南2番59号



●大阪メトロ長堀鶴見緑地線 **ドーム前千代崎駅**
①番出口より徒歩3分
●阪神なんば線 **ドーム前駅** ②番出口より徒歩3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: 下記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。

《必ず下記の参加希望日に丸を付けてください》

7月23日(火)

国際製菓専門学校
募集締切: 7月16日(火)

丸を付けてください



8月20日(火)

丸菱北部九州販売本社
募集締切: 8月13日(火)

丸を付けてください



8月28日(水)

大阪ガスハグミュージアム
募集締切: 8月21日(水)

丸を付けてください



12月10日(火)

国際製菓専門学校
募集締切: 12月3日(火)

丸を付けてください



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			

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