

よりおいしく! もっちりしっとり食感がおすすめ!

国産小麦粉と国産米粉の
ブレンドパン

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(水)

12/9(火)

【東京・立川】

国際製菓専門学校

9/4(木)

【岡山】

西日本調理
製菓専門学校

9/10(水)

【北海道】

光塩学園調理
製菓専門学校

国産食材の魅力を再発見!

小麦の良さとお米の良さを融合させて、より美味しい日本のパンとなりました。
食料自給率を高めるために、お米も小麦も地産地消で。

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。

対象者 パン製造業者・原材料問屋

募集人数 立川:各回20名、岡山:20名、北海道:20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)

国産小麦粉と国産米粉を使用した
様々なパンの作り方を学ぶことができます。

食パン フランスパン クロワッサン 菓子パン類

※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。



日本米粉協会
Japan Rice Flour Association



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



ベーカリー向け製パン講習会 お申し込み

方法①・②のどちらかでお申し込みください

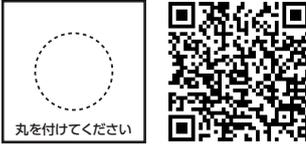
方法①: 下記QRコードからアクセスいただき必要事項をご入力の上「送信」を押してください。

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(水)
国際製菓専門学校
募集締切: 7月16日(水)



丸を付けてください

9月4日(木)
西日本調理製菓専門学校
募集締切: 8月28日(木)



丸を付けてください

9月10日(水)
光塩学園調理製菓専門学校
募集締切: 9月3日(水)



丸を付けてください

12月9日(火)
国際製菓専門学校
募集締切: 12月2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			

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

タイムスケジュール

12:30 参加者受付開始

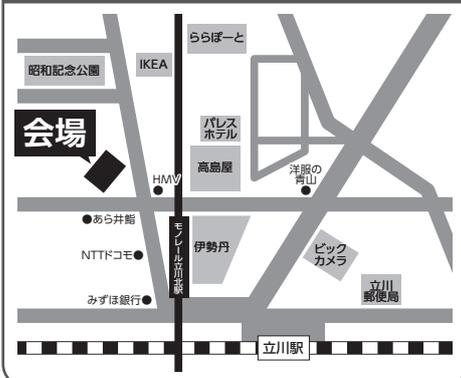
13:00 講習開始〈実技講習〉講師 **川崎一文**

17:00 講習修了 (4時間程度を予定しております)

7月23日(水) / 12月9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

9月4日(木)

西日本調理製菓専門学校

岡山県岡山市北区大供3-2-18



- JR岡山駅 **東口** から南へ徒歩10分

9月10日(水)

光塩学園調理製菓専門学校

北海道札幌市中央区大通西14丁目1番地



- 地下鉄東西線 **西11丁目 1番出口** から徒歩5分
- 地下鉄東西線 **西18丁目 5番出口** から徒歩5分
- 市電 **西15丁目 電停** 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。

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 文京ガーデングートタワー10階【(株)全農ビジネスサポート 広告企画部 内】