

広がる米粉製パンの可能性

～新たな価値提案～

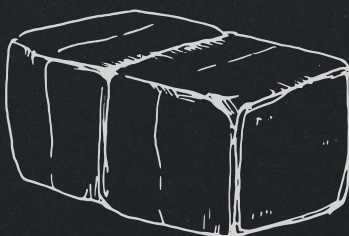
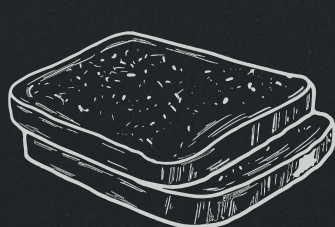
国産米粉が拓くこれからのパンづくり

ベーカリー業界様

製パン講習会

米・米粉消費拡大対策事業

2026年12月9日(水)／2027年2月10日(水)



※イラストはイメージです。

食べ慣れたお米と いつもの原料で作れる グルテン不使用食パン

米粉のある日常へ——日本の主食を未来へつなぐために

対象者 ベーカリー

会場 【立川】国際製菓専門学校 各日20名(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、新商品開発／開業支援、製菓学校非常勤講師、Worldskills Aichi 2028(技能五輪世界大会)のワークショップマネージャーを務めるなど、幅広く活躍している。



研修メニュー

●グルテン不使用食パン

米粉がベースでグルテン不使用
あとは毎日使う主材量と副材料だけ

●ハイブリッド食パン

お米の良さ×小麦の良さを融合させ
より美味しい日本のパンになりました。

参加費無料!!
お申し込みは裏面を御覧ください。

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。

《①②いずれの申し込み方法でも、必ず下記の参加希望日に丸を付けてください》

参加希望日 12月9日(水)

国際製菓専門学校

募集締切: 12月2日(水)



丸を付けてください



参加希望日 2月10日(水)

西日本調理製菓専門学校

募集締切: 2月3日(水)

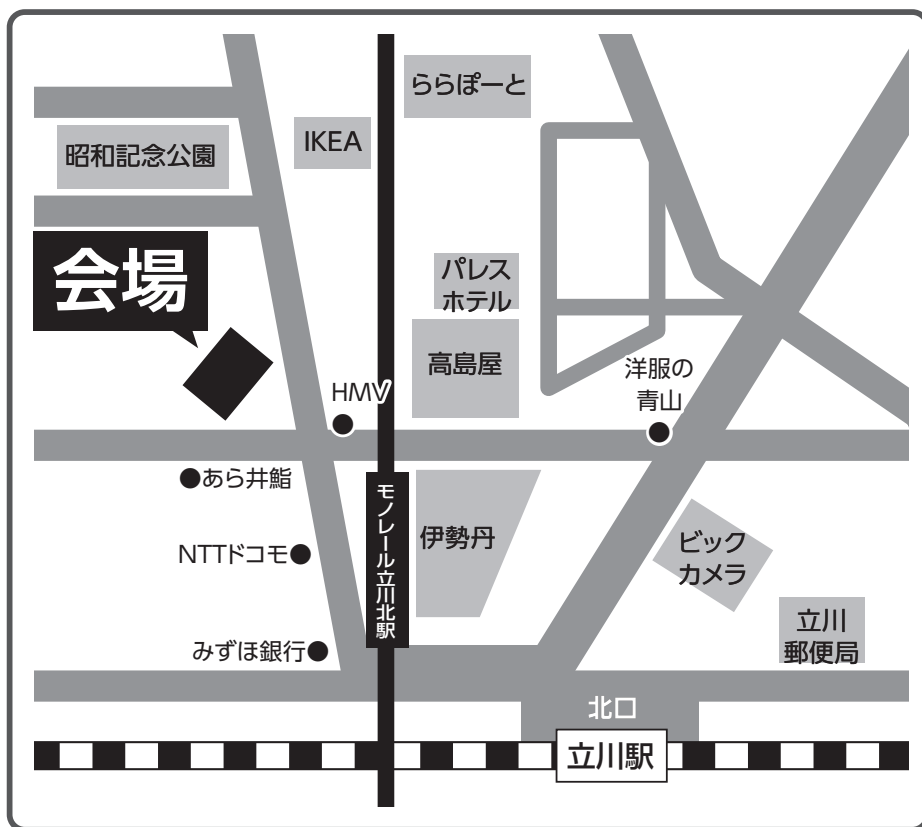


丸を付けてください



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



① 2026年12月9日(水)

② 2027年2月10日(水)

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。

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)

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】