

米粉活用セミナー

～米粉の魅力と食物アレルギー対応ほか～

とき 平成28年2月20日(土) 12:30～16:30

ところ 川越市伊勢原公民館2F 多目的ホール・調理実習室(埼玉県川越市伊勢原町5-1-1)

参加者 第1部(展示・試食会、講演) 先着100名

第2部(米粉料理教室) 先着 35名

※会場は土足厳禁です。当日はスリッパ等ご持参してください。

駐車場は限られております。公共交通機関をご利用ください。

(参加申し込みは裏面をご覧ください。)

第1部 12:30-13:10

アレルギー対応米粉食品・展示試食会



焼きたて米粉パン



ホールケーキ



米粉クッキー



焼きドーナツ



玄米パン

13:20-14:20

講演 「人にやさしい安全・健康な米粉商品づくりへの挑戦」

講師 牧野 仙以知 氏

(農業生産法人株式会社マイセン 代表取締役社長)



第2部 14:30-16:30

米粉料理教室 「家庭でできるグルテンフリー米粉料理」

講師 石井 ゆか氏(米粉料理研究家、第2回全国米粉料理コンテストグランプリ受賞)

グルテンフリー米粉料理3品(試食できます)



米粉ニョッキ



フライパンで作る米粉アップルケーキ



鶏のから揚げ



参加費

無料！！

このセミナーは農林水産省による事業です。お気軽にご参加ください。



「米粉の名人」料理グランプリは、農林水産省「日本の食魅力再発見・利用促進事業」です。

主催：NPO法人国内産米粉促進ネットワーク 後援 川越市教育委員会/日本教育新聞社/角栄ガス株式会社

参加申込方法

FAX、Eメール、ハガキでお申し込みください。

①〒・住所 ②氏名 ③年齢 ④TELまたはE-mail ⑤参加希望(1. 講演 2. 米粉料理教室)
をご記入の上、次の宛先にお申し込みをください。

ハガキによる申し込み NPO法人国内産米粉促進ネットワーク
〒101-0054 東京都千代田区神田錦町1-21 轟神田ビル702

FAX による申し込み FAX:03-5283-7634

Email による申し込み E-mail: seminar@komeko-meijin.com



会場ご案内

【交通のご案内】

- ・JR川越線「**的場駅**」下車 徒歩約15分
- ・東武東上線「**鶴ヶ島駅**」西口から東武バスいせはら団地行き、またはサイボクハム行き「**近隣センター**」下車、徒歩約3分

【ご注意】
小学生未満のお子様の
同伴はご遠慮ください。

米粉活用セミナー 参加申込書

住所 〒

TEL

E-mail

氏名	(年齢)	参加希望に○印をつけてください。	
	(歳)	第1部 (展示・試食会、講演)	第2部 (米粉料理教室)
	(歳)	第1部 (展示・試食会、講演)	第2部 (米粉料理教室)
	(歳)	第1部 (展示・試食会、講演)	第2部 (米粉料理教室)

※ 会場は土足厳禁です。当日はスリッパ等ご持参してください。駐車場は限られております。公共交通機関をご利用ください。

【問い合わせ先】 NPO法人国内産米粉促進ネットワーク 〒101-0054 東京都千代田区神田錦町1-21
轟神田ビル702

TEL : 03-5283-7633 / FAX : 03-5283-7634 E-mail : seminar@komeko-meijin.com