

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

～小麦、卵、乳を除いた米粉100%パン、ケーキの試食ほか～



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」

～米粉ニョッキ、フライパンで作る米粉アップルケーキほか～

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)



「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。

※参加申し込み後、ハガキでご参加の連絡を郵送させていただきます。
郵送された「参加連絡ハガキ」をご持参の上、当日ご参加をお願いします。

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