



米粉を利用した商品開発等に関心がある方



米粉利用拡大研修会へご参加ください

輸入小麦が高騰する中、代替として期待される米粉の利用を広めるため、「県産米粉利用拡大研修会」を開催しています。県内の飲食店事業者の方、ご参加お待ちしております！



第3回テーマ：米粉を使った西洋料理

日時：令和4年 **11月14日（月）** 14:00~16:00

場所：アグリカルチャーセンター キッチンスタジオ（旧あいさい広場）
小松島市立江町炭屋ヶ谷47-3



内容

- 講師による調理実演
- 試食会
(3品目ほどを予定)



講師

鈴木 勉 氏

辻学園調理・製菓専門学校
西洋料理特認教授

未来の料理人の育成に力を入れる傍ら、飲食店等の立ち上げやメニュー開発などにも取り組む。

松田 弘子 氏

(株) Food teller 代表取締役

「食の魅力の語り手」として、直売所や道の駅のプロデュースをはじめ、商品開発などを手掛ける。

参加費・・・無料

対象者・・・徳島県内の飲食店、食品製造事業者

参加方法・・・ウラ面の応募用紙に記入のうえ
FAXまたは郵送で応募

申し込み期限・・・11月7日（月）

定員・・・24名

お問い合わせ

徳島県農林水産部
もうかるブランド推進課
次世代農業室 農産企画担当

TEL 088-621-2430

FAX 088-621-2856

徳島市一丁目一番地 徳島県庁内



「第3回米粉利用拡大研修会」

参加申し込み書

FAX 番号 : 088-621-2856

令和4年

11月7日締切

・定員24名
・事前申込制・先着順

経営区分	<input type="checkbox"/> 法人 <input type="checkbox"/> 個人 <input type="checkbox"/> 任意団体 <input type="checkbox"/> その他	業種	
会社名 (屋号)		ふりがな 参加者氏名	
所在地		TEL (日中連絡がつく番号)	
		FAX	
メールアドレス ※1			
備考			
※1 今後の研修案内をメールでの送付を希望する場合は「希望します」に✓を入れてください。 メールでの研修案内を <input type="checkbox"/> 希望します <input type="checkbox"/> 希望しません			

※記入頂いた情報は、研修会の運営のみに使用し、他の用途に使用することはございません。

連絡事項	○参加の可否につきましては電話又は電子メールにて連絡いたしますので、 確実に連絡がとれる電話番号、メールアドレスをご記入ください。 (開催2日前までに連絡が来ない場合、お手数おかけしますが担当までご連絡ください。)
	○研修当日は、エプロン、ぼうし(三角巾)をご持参ください。

会場場所

アグリカルチャーセンター
キッチンスタジオ(旧あいさい広場)

〒773-0017

小松島市立江町炭ヶ谷47-3

研修に関するお問い合わせ

徳島県農林水産部もうかるブランド推進課
次世代農業室 農産企画担当

〒770-8570 徳島県徳島市万代町1-1

TEL 088-621-2430 FAX 088-621-2856