

米粉食品普及セミナー「米粉パン製造技術講習会」を開催しました

平成28年3月1日(摂津市)、2日(京都市)、3日(栗東市)に、「米粉食品普及セミナー米粉パン製造技術講習会」(主催:近畿米粉食品普及推進協議会・(公社)米穀安定供給確保支援機構、後援:近畿農政局)を開催しました。

講習会は、米粉パンの製造技術の普及とその販売店の増加を図るため、近畿米粉食品普及推進協議会の技術副部長 大西邦廣氏を講師として、パン製造・販売業、農産物加工業等の食品製造者を対象に開催しました。

大西氏考案によるデニッシュ(手折り込みクロワッサン、チョコクロワッサン、ハロウィンデニッシュ)玄米食パン、バラエティ食パン(チョコマーブル食パン、味噌キャベツ焼き)菓子パン(わさびブレッド、デラックスクリームパン、かにパン)、フランスパン(クランベリーとクリームチーズ、チョコとドライフルーツのミルフィーユ、カレンズブレッド、塩パン)焼き菓子とバラエティ豊富な技術実習及び講義が行われ、3日間で71名の参加がありました。

参加者からは「今はまだ、小麦粉パンが主流ですが、今後は米粉パンに取り組んでいきたい」、「新しい商品を作るヒントをいっぱい頂きました」等の意見がありました。



大西講師の講習の様子



主催者あいさつの様子
(近畿米粉食品普及推進協議会 副会長
(株式会社山一パン総本店 代表取締役
社長) 山本隆英氏)



実習の様子（大阪会場）



実習の様子（京都会場）



実習の様子（滋賀会場）



出来上がった米粉パン

