

米粉の調理講習会

日時

令和6年10月24日(木)

11:00~14:00(受付10:30~)

※応募方法は裏面をご覧ください

会場

クッキングサロン今池

(名古屋市千種区今池1-8-8 今池ガスビル4階)

講習会内容

国産の米粉を使った料理を作り、試食します

※内容は変更になる場合があります

- 米粉とじゃがいものニョッキ
ポロネーゼソース
- 米粉のマドレーヌ
- 米粉の和風ドレッシング



定員

20名(先着順)

対象

米粉に関心がある方、
食品事業者等

参加費

一人 1,000円
(現金でお支払いください)

持ち物

エプロン、手拭き用タオル、
筆記用具など

講師

米粉のお料理教室 coco montage (ココモンタージュ)

西本 容子 先生

講師プロフィール

2010年 米粉マイスター認定

2011年 自宅にて料理教室開始

2015年 coco montageとして活動開始。料理教室やシェフの
ほか、商品開発に携わる。

米粉マイスターインストラクター認定

2016年 米粉のお菓子販売、商品開発

料理教室歴13年。米粉専門の料理教室に転向して9年。

米粉料理だけで累計5000人以上を指導。

その他、米粉製造新規参入メーカーへの知識提供、商品開発、カフェメニュー提供など、米粉業界の幅広い分野で活躍中。

卒業生は米粉講師、製粉メーカー、製菓製造など多方面で米粉のプロとして、多数活躍している。

教室業では、プロ育成のためのカリキュラムと、初心者向けの手軽なオンライン講座を開催中。

共催：東海米粉食品普及推進協議会

東海農政局

後援：一般財団法人愛知食糧会館

農林水産省
東海農政局

応募方法

インターネット

右の二次元コードまたは以下のURLより参加申込フォームにアクセスし、必要事項を入力の上、ご応募ください。

【参加申込フォーム】

https://www.contactus.maff.go.jp/j/tokai/form/seisan_shinko/241024.html



メール

右の二次元コードまたは以下のメールアドレスに、

①氏名（ふりがな）、②住所、③電話番号、④メールアドレス、⑤所属（個人の方は記載不要）を記載の上、送信してください。

【応募用アドレス】 komeko.tokai@maff.go.jp

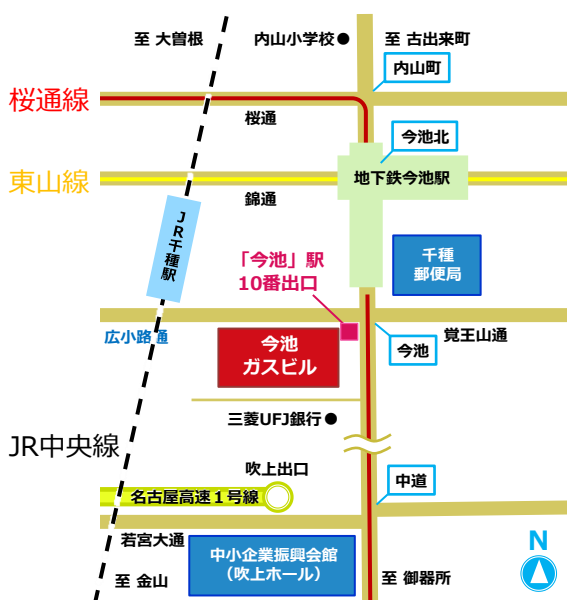


応募締切：9月30日（月）12:00

注意事項

- ・複数名での応募は2名までとさせていただきます。お一人ずつご応募ください。
- ・応募締切前でも定員に達した時点で締切らせていただきます。
- ・応募によって得られた個人情報は適切に管理し、本講習会の運営以外には使用しません。
- ・当日撮影した写真は、東海農政局Webサイトなどに掲載する場合があります。
- ・マスコミの取材や写真撮影、メディアへの掲載が行われる場合があります。

会場へのアクセス



■クッキングサロン今池

名古屋市千種区今池1-8-8
今池ガスビル4F
TEL 052-732-2961
※公共交通機関をご利用ください

■交通アクセス

- ・地下鉄東山線・桜通線「今池」下車
10番出口直結
- ・JR中央本線「千種」駅より東へ徒歩
約10分

お問合せ先
東海農政局
生産部 生産振興課
担当：高橋・小林・伊藤
電話 052-223-4623（ダイヤルイン）