

北海道産小麦の活用事例

関東プロユ―ザー講習会Ⅱのご案内

～北海道の小麦とつながる、魅力的なパンづくり～

昨年多くの反響を頂いた、「畑とつながる 北海道産小麦講習会」。今年度は十勝産小麦を軸に、「使って伝わる国産小麦パン」を考えます。ご好評の北海道産小麦パンのデモンストレーション・食べ比べはもちろん、産地の見えるパンと小麦の価値と、お客様への伝え方を事例でお伝えします。

●開催日時

平成31年3月7日(木)

13:00受付開始／13:30講習開始／16:30終了

●参加対象

製パン事業者及び製パン講師の方

●講師



リテイルベーカリー協同組合組合長
株式会社ZOPF 代表取締役
伊原 靖友 先生



株式会社満寿屋商店
取締役製造管理部部長
天方 慎治 先生



パン教室 アトリエタブリエ 主宰
「北海道産小麦でパンをつくろう」著者
森本 まどか 先生

●進行役

北海道産みんなの地麦推進協議会

会長 深江園子氏

●参加費 ￥1,000

※リテイルベーカリー協同組合会員は無料です。

※応募者多数の場合は抽選となります。

主催：北海道産みんなの地麦推進協議会 後援：リテイルベーカリー協同組合

協力：株式会社ZOPF・株式会社満寿屋商店・アトリエタブリエ・株式会社山本忠信商店

運営：コモンズ株式会社

●会場

東京都千代田区神田神保町1丁目60

赤石第一ビル 1階

株式会社山本忠信商店 東京営業所



● 講習内容

【産地報告】.....

株式会社山本忠信商店
みんなの地麦推進協議会

2018年度の北海道産小麦の概況をお伝えします。

【発表1】小麦産地のトップベーカリーに聞く、小麦の価値創造.....天方 慎治 先生

満寿屋商店の十勝産100%化の足跡と、パートナーとの化学反応、
お客様やスタッフの変化など、「こだわり」の意味と価値を伺います。

【発表2】道産小麦パン講師に聞く、農家とつながるパンづくり.....森本まどか 先生

札幌から十勝とオホーツクの二大産地に通い、農家や育種家と親交の深いパン講師に、
教室やイベントでお客様の心を掴む「小麦のストーリー」を伺います。

【デモ&トーク】繁盛店に教わる、北海道産小麦の使い方と伝え方.....伊原 靖友 先生

小麦の適材適所を捉えた魅力的なパンでファンの心を掴むZopfの伊原先生に、
売れるパン、売れる店づくりと国産小麦について伺います。

・北海道産小麦粉を用いたデモンストレーション

【小麦品種別 食べ比べ】

● お申込方法・お問い合わせ先

【申込方法】

「北海道産みんなの地麦推進協議会」

メール:info@komuginowa.com Fax:011-200-5577

下記の申込欄にすべてご記入のうえ、お送り下さい。

【お問い合わせ先】

北海道産みんなの地麦推進協議会

メール:info@komuginowa.com

担当:三浦

参加申込書

Mail:info@komuginowa.com Fax:011-200-5577

北海道産みんなの地麦推進協議会 宛 **ご注意:本講習会はプロユーザー向けの講習会です。一般の方は参加できません。**

店舗所在地 〒 -	書類郵送先 〒 -
	※書類等のあて先が店舗と異なる場合のみご記入ください
氏名	男性・女性
店舗メールアドレス	店舗電話番号
	携帯電話番号

リテイルベーカリー協同組合の組合員の方
参加費 無料 ※当日、受付時にお名刺をご持参ください

製パン会社・ベーカリー勤務の方・製パン講師の方
参加費 ¥1,000 ※当日、受付時にお名刺をご持参ください

※1企業(1店舗)で複数で参加される方は、お手数ですが本書をコピーしてお使いください。