

# 北海道産みんなの地麦推進協議会inオホーツク オホーツク小麦 おいしさ引き出す加工講座Ⅳ開催のご案内

オホーツク産小麦と地域食材の利用促進と生産者、実需者、消費者がつながるコミュニティの構築を目的としたセミナーを2日間にわたって開催します。

「オホーツク産小麦」に触れて学べるプロユーザー向けの講座です。  
この機会をぜひご活用ください。

## 【講座内容】

◆日 時：平成28年10月21日（金） 10：30～15：00

講師 安孫子 政之 氏

◆場 所：オホーツク圏地域食品加工技術センター（北見市）  
北見市大正353番地19



◆テーマ：「オホーツク小麦 おいしさ引き出す加工講座Ⅳ」  
・パイ生地で比べる、オホーツク産小麦の個性  
・ジェノワーズで比べる、オホーツク産小麦の個性  
・地元食材を用いた焼き菓子

1999年に札幌市清田区で「お菓子のドルチェヴィータ」を開業。  
以来、道産小麦を積極的に使用し、催事講師の実績多数。

6種類の単挽粉を使ったカステラのプロユーザー向けの食べ比べ講習会を実施するなど、実需者の視点に合わせた内容が好評である。

◆講 師：株式会社エムズドルチェ（ドルチェヴィータ）  
代表取締役 安孫子 政之 氏

◆聞き手：Office YT 代表 深江 園子 氏

聞き手 深江 園子 氏

◆受講料：無料

◆対 象：オホーツク管内の菓子製造事業者等を対象に25名程度  
※定員になり次第、締め切りとさせていただきます。



◆応募方法：公益財団法人 はまなす財団  
オホーツク小麦 加工講座係  
TEL) 011-205-5011 ※平日9：00～17：00  
mail) info@hamanasu.or.jp

北海道の「畑から厨房まで」をレポートするライター。昨年のおホーツク産小麦に関するシンポジウム「小麦でおホーツクする！」でも司会を担当。  
世界料理学会in HAKODATE実行委員。  
スローフード・フレンズ北海道会員。

主催：北海道産みんなの地麦推進協議会  
後援：北見市地場産品高付加価値化推進委員会  
運営・応募・お問い合わせ先：公益財団法人 はまなす財団