

オホーツクエリアのプロユースターの皆さまへ

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V 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開催します。

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

【講座内容】

- ◆日 時：平成29年10月13日（金）10：30～15：00
- ◆場 所：オホーツク圏地域食品加工技術センター
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V」
～オホーツク小麦の『風味』～
・食べ比べとデモンストレーション
サブレ・ヴィエノワ（絞り出しサブレ）とビスキュイ
・「北海道小麦ならではの」の味と価値を考える」
- ◆講 師：モン・トレゾール 代表 小川 尚子 氏
- ◆聞き手：Office YT 代表 深江 園子 氏
- ◆受講料：¥1,000
- ◆対 象：オホーツク管内の菓子製造業関係者を対象に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。
※昼食は各自ご用意ください。
- ◆応募方法：公益財団法人はまなす財団のHPよりお申込みください。
- ◆お問合せ：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

※菓子製造業関係者対象の講習です。一般の方のご参加はご遠慮願います。

講師 小川 尚子 氏



近藤冬子氏（ラ・シュエット）に師事し、製菓の道に入る。その後、オーベルジュ「マッカリーナ」パティシエール、「ジャン＝ポール・エヴァン」（日本）にてVMDほかを担当。2006年、帯広市にて受注販売と製菓教室を軸とする「モン・トレゾール」を開業。以降、北海道小麦100%でお菓子を製造している。今年7月の「北海道小麦キャンプ」（十勝）では、前回に続き講師を勤めた。

聞き手 深江 園子 氏



北海道の「畑から厨房まで」をレポートするライター。昨年のオホーツク産小麦に関するシンポジウム「小麦でオホーツクする！」でも進行役を担当。世界料理学会 in HAKODATE実行委員。

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