

和菓子講習会

和菓子の最新製法に関する実技講習会を実施いたします。商品開発についてコンセプトの面から、あるいは素材の面から考える機会としていただきたいと思います。また、山梨学院大学栄養健康学部で取り組まれているすもも(太陽)濃縮ペーストの開発と製菓への活用法について紹介します。

主催 山梨県産業技術センター、山梨県菓子工業組合

開催日時 平成 29 年 8 月 29 日(火) 13:00～16:30 終了予定

開催場所 山梨県産業技術センター甲府技術支援センター

実験棟 食品・醸造試験室 (甲府市大津町 2094 TEL:055-243-6111)

内容 1. 講演 (13:05-13:35)

「山梨学院大学健康栄養学部によるすもも(太陽)ペースト開発の取り組み」

講師：山梨学院大学 教授 仲尾 玲子 氏

2. 和菓子の実技講習 (13:40-16:30)

最新製法による定番和菓子 3 品

(「桃山」、 「浮島」、 「フルーツ大福」)

講師：日本菓子専門学校 和菓子専任講師 岩崎 真岳 氏

参加費 無料

定員 50名

申込書

会社名 _____

連絡担当者 _____

連絡先(TEL, E-Mail 等) _____

| 参加者名 | 役職名 |
|------|-----|
| | |
| | |
| | |

県菓子工業組合員の方は、組合からの通知にしたがって組合へお申し込みください。

組合員以外の方の参加申込みは以下のいずれかをお願いいたします。

F A X : FAX 番号 055-243-6110 食品酒類・バイオ科宛

電子メール : yitc-kit01@pref.yamanashi.lg.jp 食品酒類・バイオ科宛

(問い合わせ先) 食品酒類・バイオ科 (木村・尾形) 055-243-6111(代)