

世界情勢の変化でニーズが急上昇！

米粉 活用研修会

限定
開催 食品製造者さま
飲食店さま対象

小麦価格が高騰する中、
あらためて米粉が注目されています。
小麦アレルギーに対応した「グルテンフリー」は、
健康志向の高まりにもマッチ。「小麦の代替以上」の
価値を打ち出し、商品・店舗のブランディングに活かせる
最新の情報を、特別にお伝えいたします。

参加
無料
(特典あり)

開催日 2022年 **8月31日** 水

会場 **富山県民会館 304号室**
富山市新総曲輪4-18

時間 **14:00~16:00** (受付13:30~)

定員 **80名** (事前申込・先着順)

米粉をめぐる情勢・米粉活用の最新情報について

- 今、なぜあらためて米粉の活用なのか
- 10年でここまで変わった、昔と今の米粉の特徴
- 市場で求められる米粉の商品

講師

農林水産省 農産局穀物課 課長補佐
新用途米穀推進班長

小俣 範雄 氏

平成4年農林水産省入省。
平成30年4月より農林水産省穀物課課長補佐(新用途米穀
推進班担当)、現在に至る。国内産米粉の振興、米の消費拡
大等を担当。

米粉でブランディングを。 企業・店の価値を高める商品開発

- 市場ニーズを満たす、商品への米粉の取り入れ方
- 米粉を使うメリット・デメリット
- 富山県産米粉の特徴と、向き合い方
- 商品開発よりも大切なこと
- 米粉を活用したブランディング
- 全国の米粉新商品の事例紹介

講師

米粉料理家、
フードコーディネーター、キッズ食育トレーナー
高橋 ヒロ 氏



米粉のセミナーや講座、企業の商
品開発、地方創生事業、レシピ提
供、動画撮影、飲食店コンサル、
などを中心に活動中。

かんたん、おいしい米粉のクッキー
(池田書店)、まいにち米粉(池田
書店)、フライパンで米粉パン(イ
カロス出版)など著書5冊

詳しくは
こちら



※講演内容は都合により一部変更となる場合もございますので、あらかじめご容赦ください。

参加特典

無料

富山県産
米粉 1kg 程度

新商品・メニュー開発等に活用いただくために富山県産
米粉を無料で進呈いたします。

※1企業・店舗・団体につき1セット
※提供量は多少変更となる場合がございます。

申込
締切

8月23日 火 12:00 まで

参加申込方法は裏面をご覧ください。

※先着順のため定員になり次第、終了とさせていただきます。
※参加特典の米粉は当日お配りします。欠席の場合はお渡しできかねますのでご容赦ください。
※お車でお越しの際には、富山県民会館の駐車場または周辺の有料駐車場をご利用ください。

主催/



お問合せ先/ 富山県 市場戦略推進課 消費・販路拡大係
TEL.076-444-3271 (平日9:00~17:00)