

「十勝産小麦」で日本のパンをもっと元気に!



超強力粉「ゆめちから」の登場により十勝産パン用小麦の生産は今年から爆発的に増加し、輸入小麦粉との価格差も縮小しています。製パン性も大きく改善し、十勝産小麦粉ブームになると思われます。今回は風見鶏、福王寺シェフにお願いし、十勝小麦の魅力を最大限に引き出させていただきます。ふるってご参加いただけますよう御案内申し上げます。

お申込みは、製パン店にお勤めの方、製パン店経営に携わる方に限らせていただきます

開催概要

- 【日程】2013年 **5月22日(水) 12:00~16:30** (受付 11:30~)
 ※早めのご昼食をおとりになってからのご来場をお勧めいたします。
 ※終了時刻は延長する場合がございます。
- 【会場】(株)愛工舎製作所 本社 CAPビル 1F/埼玉県戸田市下戸田 2-23-1
- 【講習品目】 十勝産小麦で作る食事パン(丸パン、塩パン等)/
 「十勝ゆめぶれんど」の食パン/「モンステイル」のバゲット/
 「ゆめきらり」のあんパン 他、全粒粉を使ったパン
- 【受講料】 5,000円 ※講習品目は当日変更になる場合がございます。ご了承ください。
- 【定員】 50名 ※定員になり次第締切らせていただきます。
- 【主催】 アグリシステム株式会社(麦の風工房)
- 【協賛】 株式会社愛工舎製作所/有限会社ホシノ天然酵母パン種/
 よつ葉乳業株式会社 (50音順・敬称略)
- 【お申込み方法】 講習会事務局「自然派パン工房ぶれっちえる」
◆FAXのみ受付 : 048-887-1001
 ※お申込みの際は、お手数ですが ①御参加者名、②御社名(所属部署役職名)、
 ③御住所、④御電話番号、⑤FAX番号 をお書き下さい。
- 【お問い合わせ先】 講習会事務局 自然派パン工房ぶれっちえる 担当:山田
 FAX 048-887-1001 メール info@brezel.ecweb.jp
 ホームページ <http://www.brezel.ecweb.jp>
 お問い合わせは、FAX またはメールにてお願いいたします。



講師 ◆ 福王寺明氏

TV チャンピオン準優勝、来栖けい著「美食の王様-パン」(筑摩書房)上位ランキン、「おとなの週末」、「スーパー」チャンネル「人気ブーランジェのDNA」(旭屋書店)など、マスコミでも多く取り上げられる。15年あまりなるホシノ天然酵母使用実績から生み出す斬新な商品は、業界内でも高く評価されており、モバックショウなど、大規模セミナー講師としても活躍中。

セミナー参加申込書 → → → 送信先 FAX 048-887-1001

	御参加者名	御社名・所属	御住所	TEL/FAX
1			(〒)	受講案内をお送りしますのでFAX番号のご記入をお願いします。
2				
3				

※お申込後、一週間以内に受付確認のFAXをお送りいたします。一週間以内に連絡がない場合、FAX送信ミスも考えられますので、お手数ですが念のため事務局までご連絡ください。

※いただきました個人情報、主催および協賛会社の営業活動に用いるために利用させていただく場合がございます。