

新潟気軽に省エネくらぶ主催

# 食とくらし講座

会場 クロスパルにいがた401号室

米粉を小麦粉のように微細粉にできたことが、現在の米粉ブームにつながりました。陰で江川和徳氏の新潟県食品研究所時代の努力がありました。米粉を科学の目で分析すると意外なことがわかります。現在 江川技術士研究所所長として米粉の新たな魅力の開発に取り組んでいらっしゃいます。お米の専門家の話をお聞きしませんか？米粉のシフォンケーキとお茶の準備をしますので、お申し込みいただければ幸いです。会場の都合上、先着27名まで受け付けさせていただきます。

2011年8月27日(土) 午後1:30~4:00

『米粉を科学の目で・・・』

参加費 無料

～コシヒカリはおいしいパンに変身するか?～

新潟市補助事業

講師 江川技術士研究所所長

江川和徳氏

申込表

お名前	電話番号



お申込先・お問合わせ：  
950-0131 新潟市江南区袋津 4-2-36  
波多野 千代  
電話&FAX 025-381-5831  
E-mail: Chiyohatano@aol.com