

製パン実技セミナーのご案内！

「この時代だから、、、
今こそ国産原料で付加価値を見出すパン作り！」

開催日	開催時間	開催場所
2022/7/7(木) 受付13:00～	13:30 ～	レンタルキッチンスタジオAOZORA 産業振興と人材育成の拠点「エス・バード」内E棟1F
	17:30	〒395-0001 長野県飯田市座光寺3349-1

※開催場所詳細は営業担当にお尋ねください

メニュー：長野県産小麦や国産米粉、発酵種でつくる食パン、味噌パン、パンオルヴァン等
(メニューは変更になる場合がございます。)
*パンの試食と合わせて美味しいコーヒーのご提供、ご提案も御座います。

講師：株式会社愛工舎製作所 テクニカルアドバイザー 田中 信幸
自然発酵種による製パン技法として、小麦由来のルヴァン種その他、
麴由来の酒種を取り入れた製パン技法を長年に渡って研究。
研究室・テクニカルアドバイザーとして、日本全国の製パン技術者に向け、
セミナー等で製パン技法の指導・普及に当たっている。



主催



株式会社 飯田マツブツ
TEL:0265-21-1177

協力



柄木田製粉株式会社



LUCKY COFFEE MACHINE CO., LTD.

参加無料
予約制

*参加定員20名程度(1社2名様まで)に制限させていただきます。(定員なり次第締切り)
マスク着用・アルコール殺菌等、感染防止対策のご協力をお願い致します。

☆参加希望☆

貴社名

ご住所 〒

TEL

お申込みの詳細は、

飯田マツブツまでご連絡ください。

お問合せ先TEL：0265-21-1177

参加お申込

名

hare.com