

～多様化する食のニーズに対応する～

米粉×グルテンフリーを学ぶ

日 平成29年
時 8月29日(火) 14:00～16:30

場 所 大森東急REIホテル
5階 オークルーム
東京都大田区大森北1-6-16
JR京浜東北線「大森駅」直結(中央改札口出て左手すぐ)

訪日外国人観光客の増加や、健康志向の高まりに伴い、食のニーズの多様化が進んでいます。

今回のセミナーでは、世界中で広がりを見せる「グルテンフリー」の食習慣に焦点をあて、グルテンフリーに関する最新情報や、飲食店やホテル等での受け入れのポイント等についてお伝えします。

また、グルテンを含まない米粉の特徴を活かした製品の試食会も実施しますので、お気軽にご参加ください。

ぜひご参加ください！

- グルテンフリーについて知りたい
- 飲食店等での対応のポイントは？
- 米粉を使った小麦不使用の食品って？

PROGRAM

第1部 セミナー 14:00～15:00

「グルテンフリーの基礎知識と対応のポイント」

グルテンフリー食品の普及・推進活動に取り組む講師が、グルテンフリー食事法の正しい知識や、飲食店・ホテル等でグルテンフリーのメニューを提供する際のポイントをわかりやすく解説します。

講師：フォーブス 弥生 氏

一般社団法人 グルテンフリーライフ協会 代表理事



<プロフィール>

短期大学部卒業。大手メーカーに従事するかたわら、夫のグルテン不耐症を機に、食のたいせつさと小麦の成分である「グルテン」が起こす症状に関心を高め、国内・海外の情報を集めるようになる。

2013年12月、増加傾向にある食物アレルギー患者の不調の解消や心の安定をめざして、一般社団法人グルテンフリーライフ協会を設立。

主な活動として、グルテンフリー食品に関するワークショップやイベントの企画・運営、グルテンフリー研究会の運営など。著名な大企業や行政・自治体からの引き合いも多く、グルテンフリー食事法の普及に奔走している。

主な著書 「2週間、小麦をやめてみませんか？」(三五館)
「長生きしたけりゃパンは食べるな」(SBクリエイティブ)



第2部 試食会 15:00～16:30閉場

新潟県産米粉製品のご紹介の後、米粉を使用した製品をご試食いただきます。
(試食例：グルテンフリーや小麦アレルギーに対応した米粉パン、麺、菓子、惣菜など)

ご試食後のアンケートにご協力をお願いします。

【会場】

大森東急REIホテル

(大田区大森北1-6-16アトレ大森)

JR京浜東北線「大森駅」直結
中央改札出てすぐ左手



参加申込書(申込み締切:8/22火)

お手数ですが、下記事項にご記入のうえ、**8月22日(火)**までに、FAXでお申し込みください。

FAX送信先:025-280-5548

御社名				TEL
ご住所	〒			
参加者	御名前	所属	役職	
	E-mail:			

【定員】50名 定員になり次第締め切らせていただきますので、お早めにお申し込みください。
(定員に達し、お申し込みいただけない場合は、担当よりご連絡いたします。)

お申込み・お問い合わせ先

新潟県 農林水産部 食品・流通課 食品産業係 担当:高橋・生田

Tel.025-280-5427 Fax.025-280-5548 E-mail:ngt060040@pref.niigata.lg.jp

にいがた発「R10プロジェクト」について

新潟県では食料自給率向上のため、小麦粉消費量の10%以上を国産米粉に置き換える、にいがた発「R10プロジェクト」に取り組んでいます。

新潟県開発の技術により、粒子が細かくでんぷん損傷度が少ない高品質な米粉や、県産米粉を使用した良質な米粉製品が提供できるようになりました。



コメパンマン
©やなせたかし