

## 地元食材を作って学ぼう

### ～グルテンフリーのルミナコイドお菓子作り～

「おからパウダーで作るパウンドケーキ」、「粉豆腐で作るクッキー」

南信州地域には魅力的な食品素材がありますが、近年健康食品として側面にも注目が集まっています。

今回は、飯田女子短期大学と連携して、食物繊維などを含む「ルミナコイド」という成分を含む食材について、「グルテンフリー」をキーワードに実際に健康食品を作ってみながら、実践的に地元食材について学ぶ機会を設けます。

新商品の開発や、お店で提供するメニューの開発、プロモーションなど幅広くご活用いただければと存じます。

■内容※予定（内容が変更となる可能性もあります）

「おからパウダーで作る梨のクラフティー（ふんわりした生地のタルト）」

「粉豆腐で作るスクランブルエッグ・オムレツ」

- ・ デモをみてもらった後、調理室で各自お菓子作り
- ・ キッチンスタジオのオープンを使って焼く（お菓子は持ち帰り）

■日時 令和4年10月21日（金） 13:30-

■講師 前澤 夏子

（栄養士・ビーガンレストランシェフ・マクロビオティックフードコーディネーター）

■主催 （公財）南信州・飯田産業センター、飯田女子短期大学

■受講料 無料

■場所 産業振興と人材育成の拠点（エス・バード） 長野県飯田市座光寺3349-1

■定員 10名 ※一般の方も参加可能ですが、申し込み状況により事業者の方を優先とします。ご了承ください。

■持ち物 筆記用具、マスク

■対象者 食品産業に携わる方（製造業、卸事業者、農業、観光業など）、食品などを扱う飲食業・小売事業者の方、産業支援に関わる方（行政や金融機関など）、地元食材に興味関心がある方

■申込方法 下記の必要事項を記載の上、10月17日（月）までにメールもしくはFAXにてお申し込みください。



#### 飯田産業技術大学受講申込フォーム

（info@isilip.com FAX 0265-24-0962）

■ お申し込み・お問い合わせ （公財）南信州・飯田産業センター Tel 0265-52-1613

■ ご記入いただいた個人情報は、受講申込に係る目的以外には使用いたしません。

企業名		業種	
メールアドレス（必須）		連絡先	Tel Fax
連絡担当者名		出席者	氏名 氏名 役職 役職