

# ノングルテン&米粉 ワークショップ

## グルテンフリーフード～米粉の魅力～とは？

欧米諸国では食生活の中で当たり前にある「グルテンフリー食品」。米粉はその中心食材としての可能性を秘めています。国内ではまだ普及が殆ど進んでおらず、情報や認知度が少ないのが現状です。

そこで、多くの皆さまに米粉・グルテンフリー食品を知って頂くために、

**米粉を使った「グルテンフリーレシピ」を紹介する料理教室を開催。**

レクチャー・デモンストレーション・実習・試食が一度に体験できる **“体験型ワークショップ”** となります。

また今回の実習は3品（米粉パン・パスタ・ドーナツ）・レシピ・お土産付き！

- **開催日時**：2017年12月13日(水)11:00-14:00 ※受付開始 10:45～
- **開催場所**：東京ガス スタジオ プラスジー ギンザ (最寄り駅：銀座駅、新橋駅)  
※ 詳細は別途、ご参加者にご連絡させていただきます。
- **プログラム**：11:00 ご挨拶  
11:05 レクチャー 米粉の用途別基準・米粉製品普及のための表示に関するガイドライン  
(農林水産省 政策統括官付穀物課 課長補佐 / 那須 慎吾)  
11:30 レシピ紹介・デモンストレーション  
(アル・ケッチャーノ / 奥田 政行) (米粉専門コーディネーター / 高橋 ヒロ)  
12:00 実習・試食  
※実習は3品(米粉パン・パスタ・ドーナツ)・レシピ・お土産付き(提供:協賛企業)  
14:00 イベント終了  
※ スケジュールは変更になる場合があります。  
※ ご留意事項: 他の食材と同一の厨房で調理しているため、加工・調理・洗浄の過程でアレルギー物質が混入する可能性があります。  
※ 試食をお持ち帰り頂くことは出来ません。
- **参加費**：3,000円  
※ 参加費は事前にお振込みいただけます。お振込み手数料はお客様ご負担となります。  
※ お申し込みは下記リンクからお願いします。  
<https://goo.gl/forms/ukyNRmWli7zQDn11>
- **募集人数**：定員36名様 (お申込み多数の場合は、先着順となります。)
- **お持ち物**：エプロン・ハンドタオル・筆記用具

### Masayuki Okuda / 奥田 政行

アル・ケッチャーノ シェフ

高校卒業後、東京の有名店で修行をし、26歳で帰郷。鶴岡ワシントンホテル、農家レストラン「穂波街道」で料理長を経験した後、平成12年(2000年)鶴岡市にイタリア料理店「アル・ケッチャーノ」をオープン。山形に在って、常に予約の取れないレストランとして不動の人気を誇る。山形県『食の都庄内』親善大使(継続中)、イタリアのスローフード協会国際本部主催の「テラ・マードレ2006」で、世界の料理人1000人に選出。ダボス会議「Japan Night 2012」に於いて料理責任監修。農水省料理マスターズ シルバー賞(国内5名の現在最高位)、受賞。「グルマン世界料理本大賞2017」にてグランプリ受賞。



### Hiro Takahashi / 高橋 ヒロ

米粉専門コーディネーター  
米粉専門教室hiro-cafe主宰

著書「作業時間10分 米粉100%のパンとレシピ」  
親の転勤で幼少期は日本各地で育ち、様々な食文化に触れる。大学を卒業後大手旅行会社、IT企業等で勤務、かたわらで料理を学びフードコーディネーターとしての活動を開始。自身の子どものアレルギーをきっかけに、食育、特に米粉の活用に取り組み、現在は米粉関連の活動に専念、常に満席が続く米粉教室を開催中。また、全国各地での米粉パン専門教室の開催や講演にも積極的に取り組んでいる。



※本取組は、平成29年度農林水産省事業(産地活性化総合対策事業のうち「革新技術等波及展開支援事業(米粉)」)により実施するものです。

《主催》

Country & Promote Network  
NPO法人国内産米粉促進ネットワーク

<http://www.cap-net.jp/>

《共催》

日本米粉協会  
Japan Rice Flour Association

<http://www.komeko.org/>

《協力》

TOKYO GAS

スタジオ プラスジー ギンザ

<http://home.tokyo-gas.co.jp/shoku/ginza/top.html>

《企画・運営》

一般社団法人  
グルテンフリーライフ協会  
GLUTEN FREE LIFE ASSOCIATION

<http://glutenfree-life.net/>

お問合せ先：一般社団法人グルテンフリーライフ協会 (担当) フォーブス 弥生 [info@glutenfree-life.net](mailto:info@glutenfree-life.net)