

あなたも米粉料理で大発明！

第2回 アルファ化米粉レシピコンテスト

～説明会&調理実習のお知らせ～

山形大学ではアルファ化米粉の研究をしています。アルファ化米粉は、水を加えるだけでお粥になる不思議な米粉で、アルファ化米粉を使うと、米粉パンが簡単に作れちゃいます。昨年に引き続き、そんな不思議なアルファ化米粉を使った「第2回アルファ化米粉レシピコンテスト」を開催いたします。このコンテストは2部構成になっており、①コンテストの説明会・アルファ化米粉を用いた調理実習(平成28年10月15日(土))と②アルファ化米粉レシピコンテスト本選(平成28年12月10日(土))が、どちらも山形県立米沢栄養大学にて開催されます。まずはレシピコンテスト本選に先立ち、10月15日(土)に「①コンテストの説明会・アルファ化米粉を用いた調理実習」を開催いたします。参加希望の方は下記の **申込方法** に従いご応募ください。なお、12月10日(土)に開催予定の「アルファ化米粉レシピコンテスト本選」へのレシピの応募方法はポスター、チラシなどで後日周知いたします。アルファ化米粉を使ったオリジナリティあふれるレシピをたくさんご応募頂くことをお待ち申し上げます。 目指せ！米粉料理で大発明！！

日 時	平成28年10月15日(土) 13:00～16:30
場 所	山形県立米沢栄養大学
内 容	説明会&調理実習
参 加 費	無 料
参 加 資 格	高校生以上
持 ち 物	筆記用具、エフロン、三角巾

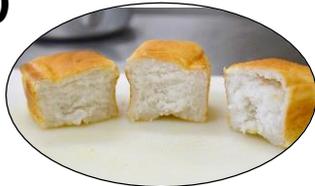
※注意 当日は靴下着用をお願いします(裸足厳禁)。

説 明 会

特別な米粉「アルファ化米粉」について

■時刻 13:00～14:00

■会場 D303 教室



調 理 実 習

米粉パンの作り方など

■時刻 14:15～16:30

■会場 調理実習室



申込方法

参加希望の方は下記のEメールアドレスに所属、氏名、連絡先をご記入の上ご連絡下さい。
質問、相談などもお気軽にどうぞ♪

窓 口: 角田 昌宏 (山形大学大学院有機材料システム研究科 博士前期課程1年)

E-mail: tar31991@st.yamagata-u.ac.jp

定員 40 名にない次第締め切りますので、お早めに応募して下さい。

主催: 先端フードテクノロジー研究開発拠点(AFTEC)、山形大学工学部、山形県立米沢栄養大学

共催: 山形大学国際事業化研究センター 後援: 山形県教育委員会

