

神戸スイーツ学会 第6回定例研究会

「宝笠(たからかさ)印 小麦粉の魅力

～神戸スイーツを支えてきた”縁の下の力持ち”増田製粉所～

日時:12月16日(金) 15:00～17:00

定員:30名

場所:株式会社増田製粉所 加工技術センター
神戸市長田区梅ヶ香待ち1-1-10

参加費:一般 1,000円/会員 無料

*会費は当日受付にてお支払いください。

*会員申込について、詳しくは神戸スイーツ学会ホームページをご覧ください。

研究会当日のお申し込みも受付けております。



講師

株式会社増田製粉所
技術部 部長

越川 良樹
パン製造技能士特級

神戸スイーツの発展を支えてきたといわれる(株)増田製粉所とそのブランド薄力粉「宝笠」。今回の研究会は入門編として「小麦粉とは?」から始まりなぜ菓子店に宝笠が選ばれるのか、その魅力の秘密に迫ります。宝笠を使ってその場で焼き上げた窯だしカステラの試食、さらにクリスマスを前に宝笠を使った美味しいスポンジの焼き方のレシピと薄力粉・宝笠ゴールド(1kg:宝笠印最上級銘柄)のお土産付きです。皆様お誘い合わせの上、ぜひご参加ください。

- 14:30 受付
15:00 講演 『「宝笠」の魅力』 増田製粉所 技術部 部長 越川 良樹 氏
実演 「宝笠」をつかったカステラの製作
～質疑応答/試食
17:00 終了



※地図、交通アクセス



◎ 研究会へのご参加は、下記申込書にご記入の上、FAXでお申込ください。

Fax:078-360-1419

公益財団法人 神戸市産業振興財団 販路開拓支援チーム「神戸スイーツ学会」事務担当 お問い合わせ:TEL 078-360-3210
神戸市中央区東川崎町1-8-4 神戸市産業振興センター6階 担当三好・阪上

参加者氏名	団体・企業名			
住所			人数	人
TEL	E-MAIL			

※ 各研究会とも定員になり次第、応募は締め切らせていただきます。お申し込み頂いても、参加ができない場合がございますので予めご了承ください。