

令和6年8月16日

お知らせ

課名	岡山県美作県民局 農林水産事業部 美作広域農業普及指導センター
担当	橋新（はしに）、黒川
電話	0868-23-1496

津山産小麦を使ったパン作り研修会を開催します！

津山産小麦の地域での利用拡大を目的として、パン作り研修会を次のとおり開催します。

記

- 日時**
第1回 令和6年8月21日（水）15：00～17：00
第2回 令和6年9月4日（水）15：00～17：00
第3回 令和6年9月24日（火）15：00～17：00
- 場所**
美作大学新6号館1階 612教室
（津山市北園町50）
- 参加者**
津山地域を中心としたパン屋（15店舗程度）
- 内容**
別添チラシのとおり
- その他**
計3回のシリーズで開催しますが、第3回は、参加者のリクエストパンを大下シェフが実演するとともに、参加者が試作したパンの試食会を開催します。（試食については研修会の参加者のみとなります）

※本件は、津山記者会及び県政記者クラブに発表しています。



令和6年度 津山産小麦を使ったパン作り研修会

日時

第1回 令和6年8月21日(水) 15:00~17:00
 第2回 令和6年9月4日(水) 15:00~17:00
 第3回 令和6年9月24日(火) 15:00~17:00

内容

第1回

- ・食パン作り実演・実習
- ・「津山小麦の〇〇パン」みんなで考えよう！

第2回

- ・「津山小麦の〇〇パン」作りの実演・実習
- ・「付加価値をつける⇔値ごろ感を出す」

第3回

- ・参加者のリクエストパンを大下シェフが実演
- ・参加者が試作した「〇〇パン」の試食会
(小麦生産者の方も参加します)

参加費
無料

講師

大下 尚志 氏

パン職人として関西方面でテレビ出演や各種講習会、イベント、海外での技術指導等多方面で活躍されている。
(神戸市東灘区御影 ブーランジェリーピアンヴニュ代表)

(経歴)

- ・兵庫県芦屋にあるフランスパンの伝道師フィリップピゴ氏のお店「ピゴの店」にてパン職人としてのキャリアをスタートさせる。
- ・ピゴの店で約6年間徹底的にフランスパンの基礎を学んだ後、神戸北野にある「神戸北野ホテル」のブーランジェリー部門立ち上げにオファーを受け「イグレックプリュス」の立ち上げからシェフ就任、約9年間勤務。
- ・2010年7月よりモンシュシュにて勤務、上海モンシュシュ立ち上げのため入社し2年間勤務。
- ・2012年8月7日に御影にピアンヴニュを開店。
- ・2016年1月15日に阪急六甲にピアンヴニュコフレを開店。

申込締切

令和6年8月15日(木)



参加申込

FAXもしくは、右2次元コードから申込みください。パン業者の皆様にはアンケートへの協力もお願いします。FAX: **0868-23-5962**

問合せ先: 美作広域農業普及指導センター 担当: 橋新 (はしに) Tel: 0868-23-1496

氏名	出席回 ○を付けて ください	試作用 小麦量※ 希望量に○を つけてください	店名・ 施設名等	電話番号	住所
	1・2・3	5kg・25kg			
	1・2・3				

※パンを試作していただくための小麦です。パン屋の皆様は5kgか25kgを選べます。パン屋以外の方は5kg提供します。