

# 米粉でヘルシーな食生活!

## 第13回東北米粉利用拡大セミナー

家庭での日常的な米粉の利用促進を図るため、料理に携わる方々や米粉に関心のある方々を集めてセミナーを開催します。

**日時:** 平成27年7月16日(木)  
14:15~16:15 (開場14:00)

**場所:** エル・パーク仙台 (141ビル5階)  
セミナーホール1・2  
仙台市青葉区一番町4-11-1 TEL: 022-268-8300  
■ ご来場の際は公共交通機関をご利用下さい。

**定員:** 先着: 100名様

■ 平成27年7月10日(金)まで、裏面申込書により  
FAXで送信または電話でご連絡下さい。



### 内容: 1 セミナー

#### (1) 「食物アレルギーにも安心! 米粉料理」 ~グルテンフリーで米粉料理!~

講演者: 東京都 yasming's kitchen 主宰 陣田 靖子 氏

入場  
無料



#### 陣田靖子 (じんた やすこ) 氏 プロフィール yasming's kitchen 主宰

米粉料理研究家・米粉マイスター協会専務理事・トータル健康美コーディネーター。国内各所にて米粉マイスター認定講座、アレルギー食講座、テトックス&グルテンフリーダイエット講座などの食事指導講座や米粉100%のパン&お菓子教室などを開講。2014年4月に台湾にて「シュタイナーのおやつ」翻訳版を出版。海外にも活躍の場を広げている。

自然食・米粉・アレルギー対応などのジャンルで8冊のレシピ本出版。

著書: 「ロハスな食卓 大自然の恵みから」「100%米粉のパン&お菓子」「アトピーにも安心子どものお弁当」「100%米粉のやさしいおやつ」「シュタイナーのおやつ」等

<http://yasming.net/>

<http://www.facebook.com/yasmingskitchen>

#### (2) 「新しい米粉用米」取組事例紹介

- ① コメネピュレについて (秋田県 (株)大潟村あきたこまち生産者協会)  
講演者: (株)大潟村あきたこまち生産者協会 常務取締役 涌井 茂 氏
- ② 加熱処理した米粉の新規用途 (東京都 (株)セイシン企業)  
講演者: 宮城地域創生ビジョン研究所 大久 長範 氏

米粉料理に挑戦! 参加者にはサンプルとして米粉(約200g)をプレゼント!

### 2 米粉食品の情報交換・試食

参加の申し込み及び問い合わせ先

東北農政局生産部生産振興課 齊藤・草薙

TEL: 022-263-1111 (内線4427・4056)

FAX: 022-217-4180

《主催》東北米粉利用推進連絡協議会

公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構

平成27年 月 日

東北農政局生産部生産振興課 行

**【お申し込みFAX番号】**  
**022-217-4180**

**「第13回東北米粉利用拡大セミナー」参加申込書**

**平成27年7月16日(木) (14:15~16:15)**

**エル・パーク仙台(141ビル5階) セミナーホール1・2**

(フリガナ) お名前	団体名・学校名・職業等	ご連絡先：住所、電話番号 (個人の方の住所は市町村までで結構です)

- ※ 定員は100名となります。参加は申込順とさせていただきます、参加いただけない場合のみご連絡いたします。
- ※ 準備の関係上、**7月10日(金)**までお申し込みください。
- ※ 今回お申し込みいただいた皆様の個人情報は、参加者整理以外の目的には使用しません。