

10月25日・26日は ヤマザワ北町店に出掛けよう♪



あうちで簡単！おいしい米粉料理フェア

山形県では、一般家庭における県内産米粉及び米粉商品の消費を促進するために、普及促進活動を行っています。

あうちで簡単！おいしい米粉料理教室

「米粉の海鮮チヂミ」
を、教えていただきます。



講師 遠藤 紀江 先生

山形市在住

米の消費拡大を目指し、財団法人日本穀物検定協会の米粉食品指導員 1 期生として 2010 年から活動を広げてきた。

米粉食品指導員の資格取得を機に料理教室を開き、家庭で楽しめる手軽な米粉料理を提案。



日時：10月25日（土曜日）	1 回目 11：30	2 回目 15：00
10月26日（日曜日）	1 回目 11：30	
場所：ヤマザワ北町店 特設会場	1 階エレベーター脇	

パロリンも遊びにくるよ。
10月25日 14：00～



いろいろ使える山形県産こめ粉の販売・試食



製造者：吉田製粉株式会社
住 所：長井市寺泉353-1

手軽に飲むだけ！焙煎玄米粉
米粉食品コンクール
山形県知事賞 受賞商品



ちょっとためしてみませんか。米粉クッキング♪

米粉で作られたパンや麺は、もちもちの新食感！一度食べるととりこになる、米粉ならではの新しいおいしさ。天ぷらの衣に使用えば、米粉は低吸油でヘルシー。冷めてからもサクサク感が続きます。もちり。とろ～り。カリッ。ぜひ、いろんな料理に活用してみてください。

米粉麺の実演と試食

米粉 100%麺です。米粉麺の魅力は独特の食感や美味しさだけではなく、低カロリー、低脂質、低たんぱくという特徴があります。小麦アレルギーの方にも安心して食べていただけます。真っ白の麺は、和風、洋風、またはぜんざいの様なスイーツとしてもお楽しみいただけます。

製造者：株式会社アベ技研
住 所：鶴岡市美原町 17-37-2

試食時間：
10月26日（日）15：00～16：00



あそびにきてね♡

お問い合わせ

山形県米粉利用拡大プロジェクト推進協議会
(山形県農林水産部 6 次産業推進課内)

電話：023-630-3192
担当：佐藤・根本