

北海道米の今がわかる、

おいしいセミナー開催!

おこめはかなめ!

北海道米を学ぶ

～地産地消でもっと。おこめが人の健康と地域を支える～

試食
&
プレゼント付

3/19(土) 12:30~15:00

参加
無料

場所 旭川グランドホテル3F「彩雲の間」
旭川市6条通9丁目／旭川駅東口から徒歩13分

定員 150名

“地元”を食べる。“お米”を究める。食生活の改善や地域活性など、可能性ひろがるお米の世界。

セミナーでは、北海道米の食べ比べや注目の米粉フードの試食も!

講演① 「お米、あれこれ。観光資源と地産地消」

講師:慶應義塾大学大学院 SDM研究科特任教授 林 美香子氏

講演② 「北海道米の業務用途への適性について」

講師:ホクレン農業総合研究所 食品研究部 食品開発研究課 武田 貴宏氏

講演③ 「米粉による商品づくりと町おこし」

講師:フタバ製麺 代表取締役 仲田 隆彦氏

北海道米の
食べ比べ

ゆめぴりか・ふっくらんこ・ななつぼし



米粉メニューの
試食会

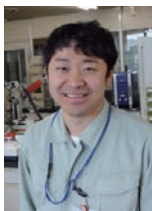
- ご当地グルメ「ちっつぶつ緑のナポリタン」
- 酒粕風味の蒸しカステラ
- 旭川グランドホテル料理長「地元食材と米粉を使ったメニュー」他

講師 林 美香子氏



北海道大学農学部卒業後、札幌テレビ放送株式会社アナウンサーとして入社。退社後、フリーキャスターの傍ら、「食」「農業」「環境」「地域づくり」などのフォーラムにパネリスト・コーディネーターとして参加。「農村と都市の共生による地域再生」の研究で北海道大学大学院にて、博士(工学)を取得。現在は、慶應義塾大学大学院システムデザイン・マネジメント研究科特任教授、北海道大学大学院農学研究院客員教授。札幌在住。

講師 武田 貴宏氏



ホクレン農業総合研究所
食品研究部 食品開発研究課

ホクレン農業総合研究所は生産から流通・販売に関わる幅広い研究、食の安全に関わる検査、生産現場への営農支援により北海道農業をサポートしています。食品開発研究課では農畜産物の付加価値実現に直結する食品素材およびその加工品の研究に取り組んでおり、その中で北海道米の品種特性の把握や研究を担当しています。

講師 仲田 隆彦氏



フタバ製麺 代表取締役

健康を考えた食品、満足される食品を提供すること、安全でより良い品質を追求し、地域社会になくしてはならない企業を目指すことを企業理念としています。既成・概念にとらわれない柔軟な発想・独創的なアイデア、そして日本人の味覚に合ったおいしさを何よりも大切にしています。

■主催／北海道米販売拡大委員会

■後援／上川地区北海道米食率向上戦略会議

■協力／北海道米食率向上戦略会議、北海道米粉普及推進協議会

おこめはかなめ! 北海道米を学ぶ

～地産地消でもっと。おこめが人の健康と地域を支える～

セミナー参加申込用紙

参加申込方法

必要事項をすべてご記入の上、FAX、Eメール、ハガキにてお申し込みください。

◎はがき、または、Eメールでも受け付けます。ご記入内容はFAXと同じです。

FAX番号 **011-622-5029** (担当:星山)

Eメール **okome@tcp-sapporo.co.jp**

はがき 〒064-0801 札幌市中央区南1条西20丁目1-6 コミュ120 2F (株)TCP内
「おこめはかなめ!北海道米を学ぶ」セミナー事務局

〈締め切り〉平成28年3月4日(金) ※はがきの場合は当日消印有効

※尚、参加申込が定員を上回った場合は抽選とし、「ご招待メール」「ご招待状」の発送をもって当選のご案内とさせていただきます。※ご記入いただいた個人情報は、本催事以外の目的に一切使用しません。

お問合せ

札幌市中央区南1条西20丁目1-6 コミュ120 2F (株)TCP内
「おこめはかなめ!北海道米を学ぶ」セミナー事務局

TEL: **011-622-5005** (月～金10:00～18:00) 担当:星山・榊原

参加申込 FAX 011-622-5029

ふりがな
お名前

男 ・ 女

年齢

19歳以下

20歳代

30歳代

40歳代

50歳代

60歳代以上

ご住所

〒

参加人数

名

お申し込み者以外に同伴される方がいましたら、
合計の人数をご記入ください。

ご職業

学生

会社員

公務員

団体職員

自営

専門職(

)

その他(

)

電話番号

本催事を何でお知りになりましたか?

チラシ

知人からの紹介

その他(

)