



新潟市アグリパーク 食品加工支援センター 食品加工講座のご案内

5月
2017年



地域の特産野菜・果物等から身近な食品まで幅広く取り上げ、
食品加工講座を通して新潟の農業「6次化」を応援します。

日 時	講 座 名	内 容	講 師
11日(木) 13:00~16:00	① 基本のパン ●全粒粉パン(くるみ入り) ●ブリオッシュ ー全粒粉パンとフランス生まれのリッチなパンー	加工実習	松 本 修 パン工房 BiBi 経営 他
18日(木) 13:00~16:00	② 野菜のパン ●じゃがいもパン ●そら豆パン ーパンと野菜のハーモニーを楽しむー	加工実習	
23日(火) 13:00~16:00	③ 惣菜パン ●季節のフォカッチャ ●ちぎりパン(野菜フリング) ーパンをもっと楽しくー	加工実習	本間 真弓 管理栄養士・ フードデザイン Honma 他
25日(木) 13:00~16:00	④ ソーセージ作り ●ボイル ●スモーク ー初心者のためのソーセージ作りー	加工実習	山田博治 アグリパーク 食品加工センター長
30日(火) 13:00~15:00	⑤ 石山味噌醤油(株)でできる 加工を紹介 生産者向け ー広口ビンのペースト充填ライン/液体調味料の充填ライン/レトルト殺菌装置等ー	座 学	養田 武郎 石山味噌醤油(株) 常務取締役 製造部長

会場 / 申込み先

新潟市アグリパーク
食品加工支援センター

〒950-1406 新潟市南区東笠巻新田3044番地
TEL: 025-378-2158 FAX: 025-378-2167

※万一受講者数が定員に達しない場合、講座一週間前に中止の連絡をいたします。
※指輪・マニキュア・貴重品の持ち込みは、ご遠慮ください。
※キャンセルの場合は、お早めにご連絡ください。
※当日は、筆記用具をご持参ください。(作業着帽子等は、センターが用意いたします。)

受講費

①②③ 2,000円

④ 1,500円

⑤ 無 料

学生は上記金額の半額です。



参加申込書

FAXにて各要項をご記入の上、ご送信ください。(電話での受付も可能)

① ② ③	講座	月	日	を申し込みます。
お名前				職 業
ご住所				電 話