

2017年6月15日

製粉ミュージアムで新たに“クッキートッピング教室”をスタート ～クッキー生地を型抜きして、かわいくトッピングしてみよう～

株式会社日清製粉グループ本社（社長：見目 信樹）は、当社発祥の地、群馬県館林市の企業文化施設“製粉ミュージアム”で、ミニチュア製粉機を使って小麦が小麦粉になるまでの製粉工程を楽しく学べる“製粉ラボ教室”や、小麦粉でできた粘土でミニチュアフードづくりが体験できる“小麦粉粘土教室”を定期的で開催し、これまで多くの方々にご参加いただいています。

今回、「小麦粉をおいしく食べる」というテーマのもと、クッキー生地を型抜きし、用意した材料をお好みでトッピングして焼き上げる、お子様が楽しめる新規ワークショップ“クッキートッピング教室”を本年7月15日（土）より定期開催します。

■ “クッキートッピング教室” 実施概要

- 開催場所：製粉ミュージアム
群馬県館林市栄町6-1
- 電話：0276-71-2000
- 対象：小学生のお子様と保護者の方
(2人1組)
- 開催頻度：毎月1回、中旬頃を予定。
時間は11時～、13時30分～の1日2回。
(詳細はWEBサイトまたはお電話にてご確認ください)
- 所要時間：作業時間は20～30分程度
※作業終了後、クッキーが焼き上がるまで(約30分)、施設内を自由に見学していただけます
- 定員：1回につき6組12名まで
- 費用：1組500円(別途入館料がかかります)
- 申込方法：原則として、開催日は前々月末までに製粉ミュージアムWEBサイト内(<http://www.nisshin.com/museum/main.html>)に掲載し、開催日の1ヶ月前より電話にて先着順で受付します。申込締切は、開催日の前々日です。



▲クッキー教室の様子イメージ



▲クッキートッピング例

■ “製粉ミュージアム” 施設概要

“製粉ミュージアム”は小麦・小麦粉をテーマとして2012年11月にオープンした世界的に見ても貴重な文化施設です。日清製粉グループの歴史を語る“本館”、先端技術を駆使した小麦粉づくりの今を伝える“新館”、寛ぎの“日本庭園”という3つの要素で成り立っています。

名 称：製粉ミュージアム (Nisshin Milling Museum)

所 在 地：群馬県館林市栄町6-1 (東武伊勢崎線「館林駅」西口下車すぐ)

※駐車場については、製粉ミュージアムホームページにてご確認ください。

電 話：0276-71-2000

開館時間：10:00~16:30

(入館は16:00まで)

休 館 日：月曜日 (月曜日が祝日の場合は
翌日が休館日)、年末年始等

入 館 料：大人200円、

小人 (小・中学生) 100円

WEBサイト：<http://www.nisshin.com/museum/>



▲製粉ミュージアム外観

この件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先

株式会社日清製粉グループ本社 総務本部広報部 担当：開^{ひらき}・寺岡
電話：03-5282-6650 メール：mailbox@mail.nisshin.com