

2020年2月10日

日清製粉「カリフォルニア・レーズン ベーキングセミナー2020」に協力 ～カリフォルニア産レーズンを使ったパン&焼き菓子のご提案～

日清製粉株式会社（社長：山田 貴夫）は、本年4月14日（火）に大阪会場、16日（木）に名古屋会場、21日（火）・22日（水）に東京会場で開催されるカリフォルニア・レーズン協会主催「カリフォルニア・レーズン ベーキングセミナー2020」に協力します。

■製菓・製パン業界のお客様にカリフォルニア・レーズンを使用したパン・菓子をご紹介

当セミナーは、パン・菓子の製造及び開発に携わる方々を対象としたベーカリーセミナーです。高品質で栄養価の優れたカリフォルニア・レーズンに、全粒粉やライ麦粉、穀物ミックスをはじめとした日清製粉グループの「健康セレクション」製品を組み合わせたヘルシーパンや付加価値の高いパン・菓子をご紹介します。

■「カリフォルニア・レーズン ベーキングセミナー2020」概要

開催地区	日時	会場	定員
大阪	2020年4月14日（火） 13:00～17:00	日清製粉(株)東灘工場 加工技術センター 兵庫県神戸市東灘区魚崎浜町14 *当日は駐車場がございませんので、お車でのご来場は ご遠慮ください。送迎用のバスをご利用ください。	60名
名古屋	2020年4月16日（木） 13:00～17:00	日清製粉(株)名古屋工場 加工技術センター 愛知県名古屋市中川区長良町1-1 *当日は駐車場がございませんので、お車でのご来場は ご遠慮ください。	50名
東京 1回目	2020年4月21日（火） 13:00～17:00	日清製粉(株)小網町ビル 8階 加工技術センター 東京都中央区日本橋小網町19-12	70名
東京 2回目	2020年4月22日（水） 13:00～17:00	*当日は駐車場がございませんので、お車でのご来場は ご遠慮ください。	70名

- * 講習は全て同一内容です。
- * 定員になり次第締め切らせていただきますのでご了承ください。

・講師：日清製粉 研究開発本部

パン講師：橋本 高広（ハシモト タカヒロ）

「2005クープ・デュ・モンド」飾りパン部門の日本代表として出場し、世界第3位を獲得した。研究開発本部 テクニカルセンター所属。

菓子講師：鈴木 重徳（スズキ シゲノリ）

2004年ジャパンケーキショーチョコレート工芸菓子部門銀賞受賞。研究開発本部 商品開発センター所属。

・講習アイテム：カリフォルニア・レーズンを使用したパン・菓子10アイテム

- ①レーズン グレイン ブレッド
- ②レーズン カレー ブレッド
- ③レーズン チョコレート ブレッド
- ④サクリスタン オ レザン
- ⑤レーズン カスタード ブレッド
- ⑥ロジューネン アプフェル シュトーレン
- ⑦パンデピス オ レザンルーシュ
- ⑧バイクド レーズンバター
- ⑨レーズン チョコクラム
- ⑩パン ブリュレ



① レーズン グレイン ブレッド



⑤ レーズン カスタード ブレッド



⑦ パンデピス オ レザンルーシュ



⑧ バイクド レーズンバター

・対 象：パン・菓子の製造及び開発に携わる方

・受講料：無料

※お申込みをいただいた方に入場券と会場地図を郵送致します。

※会場スペースに限りがございますので、お申込み状況によっては、
1社あたりのご参加人数を制限させていただく場合がございます。

・主 催：カリフォルニア・レーズン協会

・協 力：日清製粉株式会社

・企 画：株式会社日清経営技術センター

・後 援：アメリカ大使館

以上

<p>《この件に関するお問い合わせ・お申し込み先》 株式会社日清経営技術センター 【住所】東京都千代田区神田錦町1-25 【電話】03-5282-6550</p>	<p>《報道関係者のお問い合わせ先》 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}・塩谷 【メール】mailbox@mail.nisshin.com 【電話】03-5282-6650</p>
---	---