

あなたも米粉料理で大発明！

アルファ化米粉お料理教室

山形大学の西岡研究室では

“アルファ化米粉”の研究を行っています。

アルファ化米粉は、水を加えるだけでお粥になる不思議な米粉です。

アルファ化米粉を使えば、

小麦粉不使用のパンやおやき、卵不使用のマヨネーズ

などを簡単に作る事ができるんです！そこで…！！

このアルファ化米粉についてより多くの方々に知っていただくために、

アルファ化米粉お料理教室 を
以下の日程で開催いたします。



米粉おやき



米粉マヨネーズ



米粉パン

日時

平成 29 年 8 月 19 日 (土)
14:00~16:15

場所

山形県立米沢栄養大学 調理実習室

内容

米粉パン作り

持ち物

筆記用具、エフロン、三角巾

※注意 当日は靴下着用をお願いします(裸足厳禁)。

参加費
無料

参加資格
高校生以上

参加申込方法

参加希望の方は下記の窓口まで「氏名」「年齢」「所属」「連絡先」を明記の上、
メールにてご連絡ください。そのほか質問、相談などもお気軽にどうぞ！

※定員 40 名になり次第締め切りますので、お早めに！！

窓口

E-mail) a-rice@cisweb.yz.yamagata-u.ac.jp

担当) 滝口 晶太(山形大学大学院 西岡研究室 博士前期課程 1 年)

お知らせ

山形大学では過去 2 回にわたりアルファ化米粉レシピコンテストを行ってきました。
(おやきとマヨネーズの写真は、昨年度の応募レシピです。)

そして今年も、平成 29 年 12 月 2 日 (土) に第 3 回目の開催が決定しました！

コンテストの詳細は、ホームページ (下記 URL または QR コードから) や

チラシでお知らせいたします。 <http://cisweb.yz.yamagata-u.ac.jp/~alpha/> または



主催：AFTEC (先端フードテクノロジー研究開発拠点)、山形大学工学部、山形大学国際事業化研究センター、
山形県立米沢栄養大学、株式会社はつらつ、米沢信用金庫

後援：山形県、山形県教育委員会、米沢市

協賛：株式会社セイシン企業、株式会社セゾンファクトリー、
株式会社ベーカリー中村屋、ぼんち株式会社 (50 音順)

