

ノングルテン米粉の製造と同加工品普及講習会

米粉の消費拡大へ ぜひご参加を

受講料無料 参加者には受講修了証

10月25日に東京、29日は大阪で



ノングルテン米粉認証については、米粉本体のみでスタートしました。しかし米粉の普及・消費拡大という当初の目的を遂行するには「ノングルテン米粉を使った加工食品」の認知度とともに消費拡大策を図る必要があります。このため「ノングルテン米粉を使った加工食品」の普及拡大に向けた登録についての要領を策定しましたが、対象事業者等に周知されているとはいえません。グルテンフリー、ノングルテンの浸透とともに、食品の安全や小麦のコンタミネーション防止、HACCP等についても見識を深める必要があります。

そこで、日本米粉協会は関係機関と連携・協力して講習会を開催いたします。受講料は無料で参加者には受講修了証が交付され、ノングルテン米粉を使用した加工品の登録をするためには不可欠となります。

ノングルテン米粉が製品として広く消費者の間に広まるためにも重要な講習会となります。ぜひ多くの方のご参加をお願いいたします。

1. 会場と開催日時

(1) 東京会場

日時＝令和元年10月25日 10時～15時40分

会場＝TKP 東京駅セントラルカンファレンスセンターホール
(東京都中央区八重洲1-8-16 新槇町ビル10F)

(2) 大阪会場

日時＝令和元年10月29日 10時～15時40分

会場＝TKP ガーデンシティ新大阪
(大阪市淀川区宮原4丁目1-4 KDX 新大阪ビル6F)

2. 講演内容と講師

- (1) 近年の国内米粉市場の動向について
農林水産省穀物課または日本米粉協会
 - (2) 日本産米粉および米粉加工品の海外における将来性について
萩田 敏氏 (NPO 法人国内産米粉促進ネットワーク 常任理事)
 - (3) 小麦アレルギー、食品過敏症等について
武内澄子氏 (食物アレルギーの子をもつ親の会代表)
 - (4) 海外のグルテンフリー食品について
小路正博氏 (株式会社森永生科学研究所 前社長 博士 (農学))
 - (5) 食品の安全と HACCP による衛生管理について
藤田 孝氏 (株式会社BMLフード・サイエンス第一コンサルティング本部 本部長)
 - (6) ノングルテン米粉認証制度と米粉加工品の登録制度について
高橋仙一郎氏 (日本米粉協会事務局長)
- (※演題は変わることもあります。全体の構成内容等、詳細は別紙をご参照ください)

3. 受講対象者

- 食品製造・加工業者、流通業者等
- 米粉製造事業者
- 食品アレルギーに関心を持つ消費者等
- 行政関係者
- J A等原料米製造者
- その他

4. 受講料

受講料 (参加料) は無料です。

5. 申し込み方法等

- 定 員=120名 (定員に達した場合はお断りする場合があります)
- 受 講 料=無料です。
- 申し込み=別添の参加申込書に必要事項を記載の上、下記の申し込み・お問い合わせ先へメールまたは FAX でお申し込み願います。
※お申し込みいただいた個人情報、当該業務以外には使用いたしません。

6. 受講修了証

受講された方には「受講修了証」を交付いたします。協会に加工品登録を申請する場合には必要となります。

7. 昼食等

昼食を挟んだ講義になります。ご希望される方は弁当（1,000円見当）を用意しますので、併せてお申し込みください。なお、近くに食堂もあります。

※ご注文は講習会開催の1週間前までにお願いします。

※当日、現金（1,000円＋消費税）と引き換えにお渡しいたします。

以上

【申し込み・お問い合わせ先】

日本米粉協会事務局

〒101-0054 東京都千代田区神田錦町 1-21

大手町モダンビルディング 702

担当＝柏崎元一、嶋村文昭

TEL03-5283-6335 FAX03-5283-7634

e-mail=info@komeko.org