

平成 25 年 10 月 22 日

日本穀物科学研究会
会員各位 殿

第 156 回例会について

拝啓 秋冷の候、会員各位におかれましては益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。平素から本研究会の活動に対してご指導、ご支援を賜りありがとうございます。

さて第 156 回例会のご案内を下記のように連絡申し上げます。会員各位におかれましては万障繰り合わせの上、是非出席下さいますようお願い申し上げます。定員は 50 名とさせていただきます。同封のはがきにて期日（11 月 20 日）までにお返事をお送り下さい。まずは、ご案内旁々お願いを申し上げます。

今年も 2 月開催の総会の折に本研究会の発展に著しく貢献した会員に学会賞、功労賞、技術賞、奨励賞を授与したく存じます。該当者の事務局へのご推薦を 11 月 29 日までにお問い合わせ申し上げますと共に、次年度に研究会で希望される講演テーマ、演者等をお知らせ戴けますようお願い致します。

敬具

記

日時：2013 年 12 月 6 日（金）13:30～17:00

場所：大阪あべの エコール辻大阪、B 棟 5 階 651 教室

（大阪市阿倍野区松崎町 2-2-14 Tel 06-6622-7821）

交通：JR・御堂筋線「天王寺駅」南口より 徒歩 8 分

内容：シンポジウム『欧州のパン、日本のパンおよびクリスマスケーキの仕込、焼成から食味テストに至るまでの講習会』

1. 13:30～14:15 笠原 明 氏（B・F・F ベーカリーコンサルタント【元日清製粉(株) 製粉開発部 主幹】）
河上洋一 氏（(株)神戸屋 関東企画開発部 部長）

「欧州（ドイツを中心とした国々）のパン、日本のパン」

2. 14:15～17:00 吉野精一 氏（エコール辻大阪 辻製パンマスターカレッジ 教授）
＜クリスマスケーキ講習会＞

第一部（講演）：誉れ高きクリスマスケーキ（ヨーロッパ編）
（伝統クリスマスケーキは発酵菓子／焼き菓子）

第二部（実演）：クリスマスプディング（イギリス）
（取り残されたクリスマスケーキ）

実演：クリスマスプディングの仕込みから焼成まで。（技術詳論）

試食：カットしたケーキに独特のブランデーソースをかけて召し上がっていただきます。

参加費： 会員： 無料， 一般： 3,000 円

懇親会：17:15 より 安倍乃荘（阿倍野区松崎町 2-2-25 Tel: 06-6621-2941）
（会費 4,000 円）

連絡先：オリエンタル酵母工業(株)（〒564-0043 大阪府吹田市南吹田 4-4-1）

日本穀物科学研究会事務局（Tel 06-6338-0551, Fax 06-6384-7691）

E-mail: uematsu.yuko@nisshin.com

以上

追伸 第 157 回例会・総会は 2 月 1 日（土）に大阪上本町の高津ガーデンにて小麦アレルギー関連のテーマで開催の予定ですので御予定の程をお願い致します。