

商品開発に役立つもち米を使った和菓子

消費者にとって魅力ある商品作りの参考となるもち米の加工技術を学ぶことができます。

- と き 平成27年10月27日（火）13:00~16:30
 - と ころ 愛知県立農業大学校 中央教育棟 農産加工室（2階）
 - 内 容 講義「もち米加工のポイント」
実習「もち米を使った和菓子」
講師 小野玉川堂店主 小野 悟 氏
 - 材 料 費 実費
 - 対 象 愛知県内在住の農業者
 - 定 員 20名（応募多数の場合は抽選）
 - もちもの エプロン、三角巾、タオル、マスク、筆記用具
 - 応募締め切り 10月6日（火）必着
- 申込みは、各農業改良普及課

または農業大学校研修部へ FAX（0564-51-4831）もしくは往復ハガキで

「商品開発に役立つもち米を使った和菓子」受講申込書

ふりがな 氏 名	
住 所	〒
電話番号	

往復ハガキによるお申込みは、必要事項をご記入のうえ、下記宛先にご送付下さい。

- ① 講座名「商品開発に役立つもち米を使った和菓子」
- ② 氏名（ふりがな）
- ③ 郵便番号、住所、電話番号

〒444-0802 岡崎市美合町字並松1-2
農業大学校研修部研修科研修グループ
問い合わせ先 電話 0564-51-1034（研修部直通）