

日本の本穀粉創業130周年記念

和菓子講習会と

製品展示会を開催



▲130周年を記念して黒田寛代表取締役が、「今後とも、全社一丸となって業界の発展に尽力していきたい」と挨拶

日本の本穀粉株式会社（黒田寛代表取締役／東京・文京区）は、創業130周年（明治20年創業）を記念して、2016年11月、日本菓子専門学校において和菓子講習会並びに同社製品とグループ会社「館山」（榎田光男代表取締役社長



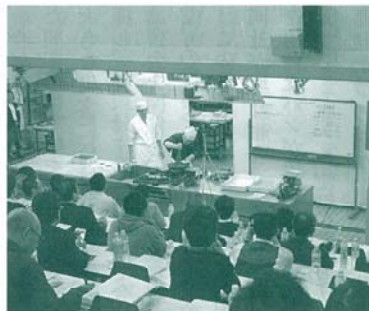
▲日本の本穀粉は、一般穀粉及び農産物を原料とした物品の製造加工並びに原料・製品販売も手掛けている

／青森市）の製品展示会を盛大に開催した。
和菓子講習は、お菓子調進所「一



▲製菓原材料の製造販売を手掛けるグループ会社の「館山」の製品展示コーナー（上南粉類、各種天産物を一堂に展示）

幸庵」店主を招き、同社製品を活用した和菓子などを講習した。
◎新製品うるち粉「和上新粉」を活用した「軽羹製品」
◎洋菓子・パン用米粉「ル・マロニエ SOIE L I S S E」を活用した「小麦饅頭」
因みに、洋菓子・パン用米粉



▲講習風景

「ル・マロニエ SOIE L I S S E（微粉末米粉）」は吸水性に優れ、冷凍後も、もっちり感を保つ製品である。
▼問い合わせ先
日本の本穀粉株式会社本社／東京営業所 ☎03（3812）1157
株式会社館山本社 ☎017（728）4806