

# 米粉を使った和菓子のデモ パリで開催

## ■日本の本穀粉

て開発した米粉「ソワリス」を急増するグルテンフリー製品の原料としてヨーロッパ市場に売り込む計画がある。

和菓子の実演を行ったのは海外に和菓子を紹介するためのグループ「チーム和菓子」のトップメンパー、

清水利伸氏、菓匠西口屋、安藤耕一氏（山梨県、大野屋）、梶山浩司氏（東京製菓学校校長）の3人で、

6種類の和菓子を披露した。日本製粉は、パン用小麦粉に代替えできる製品として会場にはフェランディ校

の学生をはじめパリで活躍するフランス人や日本人の菓子職人、パン職人などの関係者が多数集まり、和菓子作りを間近に見学した。参加者はその場で実演者に気軽に質問し、でき上がった和菓子を試食し楽しんだ。

日本製粉は、パン用小麦粉に代替えできる製品として会場にはフェランディ校

の学生をはじめパリで活躍するフランス人や日本人の菓子職人、パン職人などの関係者が多数集まり、和菓子作りを間近に見学した。参加者はその場で実演者に気軽に質問し、でき上がった和菓子を試食し楽しんだ。

日本製粉は、パン用小麦粉に代替えできる製品として会場にはフェランディ校の学生をはじめパリで活躍するフランス人や日本人の菓子職人、パン職人などの関係者が多数集まり、和菓子作りを間近に見学した。参加者はその場で実演者に気軽に質問し、でき上がった和菓子を試食し楽しんだ。

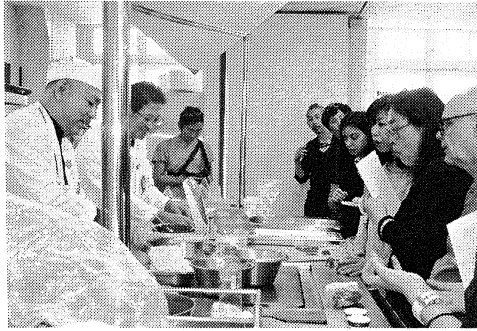
日本製粉は、パン用小麦粉に代替えできる製品として会場にはフェランディ校の学生をはじめパリで活躍するフランス人や日本人の菓子職人、パン職人などの関係者が多数集まり、和菓子作りを間近に見学した。参加者はその場で実演者に気軽に質問し、でき上がった和菓子を試食し楽しんだ。

日本製粉は、パン用小麦粉に代替えできる製品として会場にはフェランディ校の学生をはじめパリで活躍するフランス人や日本人の菓子職人、パン職人などの関係者が多数集まり、和菓子作りを間近に見学した。参加者はその場で実演者に気軽に質問し、でき上がった和菓子を試食し楽しんだ。

(Eriko MATSURA)



和菓子を実演した3人と日本製粉黒田寛社長（左から2人目）



和菓子作りを熱心に見学する参加者たち