

お客様各位

日の本穀粉株式会社  
関東支社本社営業部

## 勉強会開催のご案内

拝啓 初秋を迎え、皆様におかれましてはますますご健勝のこととお喜び申し上げます。

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、この度私ども日の本穀粉株は、「菓子種（もち米）の品種別の特長とその応用」をテーマとした勉強会を下記の要領で開催する運びとなりました。

ご多忙中とは存じますが、ぜひ皆様お誘い合わせの上、お越しくださいますようお願い申し上げます

なお、お申し込みに関しましてはお手数ではございますが、下記お申込み先までお電話、

または、裏面お申込用紙を FAX にてお送り下さいますようお願い申し上げます。

敬具

### 記

日時 : 2022年11月22日(火)

菓子種精米工程見学会 受付 12:30~ 見学 13:00~13:40

勉強会 受付 13:15~ 講習 13:45~16:30

会場 : 日の本穀粉株式会社 栃木工場研究棟 1F

栃木県小山市若木町3丁目2番15号 TEL: 0285-22-3222

◇駐車場有り ◇最寄り駅=JR 小山駅 徒歩20分

※事前ご連絡(予約)にて、小山駅へお迎えに上がります。

講師 : 菓匠青柳 仲嶋 真輝 氏

日の本穀粉株 企画開発部、品質保証部

演目 : ①赤飯 ②桜餅

北海道産風の子もち、岩手県産ひめのもち、宮城県産みやこがね、

新潟県産わたぼうし、滋賀県産羽二重もちのご紹介

会費 : お1人様 1,000円(税込)

お申込み先 : 日の本穀粉株 TEL: 048-615-1157 (担当: 米澤・直江)

FAX: 048-615-1160

### 講師プロフィール

#### 菓匠青柳 店主 仲嶋 真輝

1971年7月3日 千葉 菓匠青柳の長男として生まれる。

1991年日本菓子専門学校を卒業後、千葉「ささや」で修業し、

その後「島村」では工場長として開発～製造を一手に担う傍ら、

無類の向上心で各和菓子団体に参加。東和会では、最高賞を受賞。

日本菓業振興会では最優秀技能賞を連覇する。

現在、「菓匠青柳」2代目として日々研鑽を積み重ねながら、

千葉県和菓子技能士会 会長として、また母校の日本菓子専門学校の

非常勤講師として、後任の育成に従事している。



# 日の本穀粉 勉強会・見学会 申込書

菓子種精米工程見学会 13:00～13:40

勉強会 13:45～16:30

貴社名

---

ご参加者様名

---

ご連絡先 TEL

---

FAX

---

菓子種精米工程見学会 参加 ・ 不参加

---

送迎\* 要 ・ 不要

---

\* 小山駅⇔日の本穀粉栃木工場間

事前に当日の合流場所をご連絡致します。

申込書 FAX 送付先 048-615-1160

\* 定員になり次第締め切りとさせていただきます。

---

## ご来場のお客様へお願いとご注意

### 新型コロナウイルス等感染症予防および拡散防止対策について

- 感染防止の為、マスクのご着用をお願いいたします。
- 手洗い、うがいの励行をお願いいたします。
- お客様入場口に消毒用アルコールを設置致します。十分な感染対策にご協力下さい。