

最上地域における米粉利用拡大意見交換会

日時：平成22年3月17日（水）
10：00から
会場：肘折温泉「肘折いでゆ館」

次 第

1 開 会

2 あいさつ

3 料理講習会

○講師 ニューグランドホテル 料理長 丹野 嘉彦 氏
※ 最上传承野菜料理研究会 副会長

○テーマ 米粉を使ったメニューの紹介

- ・ 米粉てんぷら（米粉、雪うるい、卵、サラダ油）
- ・ シフォンケーキ（米粉、卵、グラニュー糖、牛乳、サラダ油）
- ・ 米粉を蒸してシートにした料理（米粉、菜の花、雪うるい）
菜の花、雪うるい巻き
- ・ 米粉のクレープ サラダ仕立て（米粉、卵、牛乳）

4 意見交換会

- 新規需要米及び山形県米粉利用拡大プロジェクトの概要
- 米粉の特性について
- 温泉旅館での米粉の活用について

5 その他

6 閉 会



料理講習会の様子。「調理方法によって印象が変わりおもしろい」「小麦粉よりさっぱりしている」などの意見が寄せられました。また、試作用米粉サンプルも配布されました。