



(一社) 埼玉県洋菓子協会主催  
**洋菓子素材勉強会のご案内**



2015年 **10**月**8**日(木) **「再度見直す植物油脂の有効活用」**  
 午後1時～午後5時 **～バターがないならこれがある!～**

会場 (株)愛工舎製作所 CAP ホール  
 〒335-0011 埼玉県戸田市下戸田 2-23-1

講師 (株)ADEKA 鶴巻 雅治 氏  
 食品開発研究所 第3食品開発室室長

受講料 3,000 円  
 当日受付でお支払いください

定員 40 名 (定員になり次第締め切り)

申込先 (一社) 埼玉県洋菓子協会  
 TEL/FAX : 048-441-2121

申込締切 10月2日(金)

主催 (一社) 埼玉県洋菓子協会

協賛 (株)ADEKA

協力 (株)愛工舎製作所

内容

最近、洋菓子で使用するバター以外の「油脂」の種類が非常に多くなってきました。そこで、それらの特性を知っていただき、バター不足の救世主「植物油脂」が生み出す食感や風味、更に使い勝手の探求、商品開発への新たな可能性などを発見できる勉強会を開催します。

1. そもそも油脂とは?
2. 加工油脂について  
液体油脂についてのメリット、デメリット
3. 【実証】マーガリンとバターの比較
4. 植物性のホイップクリームについて  
純生クリームと一緒に使うことでの優位性
5. トランス脂肪酸とは?
6. 新しい技術で作った冷凍パイについて

**10/8 洋菓子素材勉強会「再度見直す植物油脂の有効活用」申込書**

ふりがな 受講者名		2名以上でお申込の際は連名でご記入下さい	
貴店名		ご住所	〒 —
TEL		FAX	
申込 ⇒  048-441-2121		締切 10/2(金)	
		FAX 番号記載の方には 受付確認書を送ります	

**※当日はコックコート着用で受講してください! ※必ず事前に申し込みの上、受講してください**

〈お問合せ〉 埼玉県洋菓子協会事務局 TEL/FAX : 048-441-2121 平日 10時～18時