



生活にちょっとのこだわりを



北海道米粉の未来を創造するきっかけづくりとして、各分野の米粉のスペシャリストによる基調講演とパネルディスカッションを開催します。ぜひご参加ください!

未来フォーラム

2/28 Wed.
開催

【開場】13:00 【開演】13:30 (終演16:00)

【会場】かでの2・7 大会議室(4階) 札幌市中央区北2条西7丁目
道民活動センタービル

●スケジュール

13:30~15:30 ◆第1部 基調講演

講演① 株式会社波里 代表取締役社長 藤波 孝幸氏

●テーマ「米粉の可能性」

講演② FIRST BITE 高野 真也氏

●テーマ「米粉の魅力と実用性:
料理の新たな選択肢」

講演③ rice noodle comen/
boulangerie coron 塚田 宏幸氏

●テーマ「北海道の食文化創造
~coron~ ~comen~
道産小麦と道産米麺」

15:30~15:40 ~休憩~

15:40~16:00 ◆第2部 パネルディスカッション

※会場内で「米粉スイーツコンテスト2023(主催:北洋銀行、北海道経済連合会)」の様態を展示。

※講演会参加者の皆さまへ、米粉を使用した試食&おみやげ付き。



(FIRST BITE)
米粉のカヌレ



(rice noodle comen)
comen米麺



株式会社波里 代表取締役社長
藤波 孝幸氏

生産量日本一の米粉メーカー、株式会社波里(なみさと)の代表取締役社長。栃木県米粉用米生産拡大研究会会長。日本全国に米粉を届けて70余年。「お米の粉」を通じて、日本の素晴らしい食文化の維持・発展に貢献している企業。農水省の「ノングルテン米粉製造工程管理JAS」取得国内第1号。美味しい米粉レシピや米粉を使った様々な商品も発信中。



FIRST BITE
高野 真也氏

フランスに本店を構えるベーカリーカフェにて東京・札幌で10年以上勤務。米粉パンと出会い、これまで気づいていなかった米粉の魅力に気付く。それを契機に米粉で勝負をしよう!と決意し、2022年1月米粉スイーツ&カフェ「FIRST BITE」をオープン。北海道産の米粉・卵・生クリーム・バターなど、道産食材をメインに使った「からだにやさしい」グルテンフリーcafeで、米粉の美味しさを発信中。



rice noodle comen/boulangerie coron
シェフ 塚田 宏幸氏

25歳で農家製チーズに感銘を受け渡欧。フランスの山羊チーズ農家に住み込むなど、生産者や地方料理の魅力に目覚める。帰国後、食材と生産者との交流にこだわり、道内生産者と強い関係性を築く。道内各地で採れるものを活用した食の商品開発を通じ、地域活性に取り組む。2015年よりcoronシェフとして活動、口伝のみ伝わるアイヌ料理にも影響を受け、北海道独自の食文化を追求。特に郷土料理の継承に努め、国内外に発信中。北海道食材を活かした商品開発・商品監修にも取り組む。

フォーラムの参加申込は、ホームページよりお申込みください。2/16(金)締切
<https://www.hokkaidokomekomirai.com>

道庁サイトやSNS等に講演会の様子をアップさせていただく可能性があります。あらかじめご了承ください。



【お問合せ】北海道米粉講演会事務局 info@hokkaidokomekomirai.com

主催:北海道 後援:北海道経済連合会/北海道米販売拡大委員会