

おいしさを測る、パンの官能評価体験

研究開発や品質向上などのために、実際に行う評価方法のひとつを体験してみよう！
数種類のパンを食べ比べて、やわらかさ、甘さを評価するワークショップです。
パンの研究や商品開発に興味がある！パン屋さんで働いてみたい！
自分好みのパンを知りたい！など、パンに興味がある方はぜひご参加ください。

名古屋栄養専門学校 学生考案！※数量80食

限定スペシャルパンランチ

税込¥700

申込フォームから予約受付中
当日もOK！（※なくなり次第受付終了）

岐阜県関市にある天然酵母フランス田舎パン

Boulangier ペイザン さんのパンを使用！

【メイン】※写真はイメージです

A そら豆ソースの
おさかなフライバーガー



B 手作り餃子の
ホットサンド



C 3種のバケット
オープンサンド



【スープ2種】

A たまねぎ麴のクラムチャウダー

B メルジメッキチョルバス(レンズ豆のトルコ風スープ)

【副菜】

コブサラダとラペ

【デザート】

カッサータとラスク



← 申込フォーム受付中！（10/31まで）
当日参加もできます

日本パン技術研究所

特別講演① 山本 剛史 氏

パン職人の視点で捉えた製パン

パンは作る工程や条件が変わると風味や仕上がりが変わります。
20年以上パンに携わってきたからこそわかる、パンを作る側から
見たパンの品質や特徴についてのお話です。
実際にパンの食べ比べも予定しています。

名古屋学芸大学

名古屋学芸大学(博士課程学生)

特別講演② 榎村 春江 氏 富岡 敏彦 氏

食物アレルギー児の治療意欲を高める食事指導
～小麦加工によるアレルゲン変化の応用～

卵や牛乳のアレルギーがあるお子様も、パンを使った食事指導で楽しく
アレルギー治療ができるかも？管理栄養士の視点から、
小麦を用いたアレルギー治療に関する最新事情をお伝えします。

特別講演者たちによるトークセッション！

パン職人と管理栄養士が語るパンの可能性

パン職人と管理栄養士に加え、パンが大好きな聞き手も一緒にこれからの
パンの可能性を探るトークセッション。パン屋さんやパンメーカーさん、
パンの研究者の方だけでなくパンが好きな方はぜひご視聴ください！

名古屋栄養専門学校マップ

3F	試食室	3F調理実習室	第3講義室	階段
			特別講演・トークセッション	
EV		演習室	PC演習室	自習室
階段		保健室	学生ラウンジ	休憩スペース
2F	試食室	2F調理実習室	第2講義室	階段
			研究発表ポスターセッション	
EV		栄養研究室	会議室	第1講義室
階段			企業展示	
1F	試食室	給食管理実習室	応接室	階段
	パンランチ			
EV		実験実習室	実験準備室	Pie (売店)
階段	受付	官能評価体験		EV
	入口・出口		入口・出口	