

平成 28 年度 マスターズクラブ（東海）講演会のご案内

平成 28 年度マスターズクラブ（東海）講演会を下記の通り開催いたします。我が国の食糧自給率が低迷する中で、干ばつや豪雨などの異常気象が世界的におきており、また新興国の食生活の変化によって一部の油量種子や小麦粉などにみられるように原材料の需要が急増し原材料の確保が難しくなりつつあると報道されています。その中であって、いち早くパン用小麦の国産化に取り組み国産小麦パンの製造販売を達成された大手パンメーカー（Pasco）にご講演をして頂きます。食品原材料の安定供給並びに我が国の食糧自給率の向上は重要な課題であり、またパン用油脂や乳化剤等、油化学との関連も含め製造上の様々なご苦労についても興味深いお話が伺うことができると思います。例年のように、東海支部常任幹事会及び合同役員会終了後の開催です。多数の皆様のご参加をお待ちしております。マスターズクラブ会員や支部幹事以外の方のご参加も大歓迎です。また、講演会后、有志による懇談会を開催いたします。

日時：平成 29 年 1 月 26 日（木）役員会終了後

講演会 17:00 ～ 18:00

懇談会 18:00 ～ 20:00

会場：名古屋工業大学内 カフェ・サラ

主催：日本油化学会マスターズクラブ（東海）

参加費：無料

講師：敷島製パン株式会社 研究開発部 研究室 室長

井上 俊逸 氏

演題：「Pasco の国産小麦の取組み」

概要：

2013年4月1日、敷島製パン株式会社（以下、Pasco）は『ゆめちから入り食パン』の通年販売を開始した。北海道産の超強力粉である秋播き小麦の「ゆめちから」と中力粉の「きたほなみ」をブレンドして開発された国内産小麦による製品の市場投入であった。現在までに、「国産小麦シリーズ」として多数のアイテムを発売し、今後も「ゆめちから」を使用した商品ラインナップの拡充、既存商品への利用拡充を図り、2020年までに「ゆめちから」を含む国産小麦の使用比率 20%をめざす。本講演では、Pasco の国産小麦による製品を連続生産ラインに乗せて市場へ展開するまでに取り組んできた内容などについて解説する。

懇談会：講演会終了後、聴講者の皆さんとサロン風懇談会を開き、懇談を深め

て頂きます。懇談会へ参加の方には別途費用（1,000 円）を徴収させて頂きます。当日お支払い下さい。

申込方法：ウェブページ(<http://www.c-goudou.org>)または FAX にて申込書に氏名、所属等をご記入の上、下記連絡先へお申し込み下さい。E-mail の場合はマスターズクラブ（東海）講演会と件名を記し、同内容をご連絡下さい。

連絡先：〒460-0011 名古屋市中村区大須 1 丁目 35 番 18 号 一光大須ビル 7 階 中部科学技術センター内日本油化学会東海支部 TEL: 052-231-3070 FAX:052-204-1469 e-mail: t.inukai@c-goudou.org

マスターズクラブ（東海）講演会（H29.1.26 開催）申込書

氏名		所属 該当に○	正会員、法人会員、協賛学協会会員、学校、官公庁、学生、会員外
連絡先	〒 , 勤務先： 所属： TEL () - E-mail：		