



## 「今だから知りたい カリフォルニア・レーズンの前処理方法とその活用について」 実施概要

- 【開催日時】 大阪： 2018年7月10日(火) 13時00分～16時30分（12時30分開場・受付開始）  
東京： 2018年7月12日(木) 13時00分～16時30分（                   "                   ）
- 【プログラム】 13:00 開会  
13:05 主催者挨拶ならびに講師紹介  
13:15 岡崎シェフによる前処理の実演・説明と試食  
14:10 浅井シェフによる前処理の実演・説明と試食  
15:00 休憩  
15:15 岡崎シェフによる製菓アイテムの試食とレシピ解説  
15:40 浅井シェフによる製菓アイテムの試食とレシピ解説  
16:05 質疑応答  
16:15 展示品解説  
16:30 閉会
- 【会場】 大阪： 株式会社イワセ・エスタ本社 エスタ館5階（大阪市浪速区元町）  
東京： 東京製菓学校 本館4階（東京都新宿区高田馬場）
- 【対象】 製菓・パン業界および小売や外食業界を含む製造に携わる全ての技術者、  
製品開発 / メニュー開発に携わる方
- 【募集人数】 大阪： 50名 / 東京： 80名
- 【参加人数】 大阪： 48名 / 東京： 59名
- 【受講料】 無料
- 【主催】 カリフォルニア・レーズン協会
- 【後援】 アメリカ大使館