

梅花女子大学 × 大阪ガス × 大阪ガスクッキングスクール
— 梅花 Elegance Cooking —

小麦の革命児
“もち小麦”

もちもちソフト感
& ツルツル食感!

新感覚 国産小麦!

もち小麦の魅力

— お子さまからご高齢の方まで、食べやすくおいしい食材 —

2021.2/26(金)

もちもち食感のパンをはじめ、人気沸騰中のもちもち食品。これに関連して、1995年に世界に先駆けて日本で“もち小麦”が開発されました。もち小麦の特徴は、ソフトな食べやすさと麺類にみられる滑らかな食感。幼児からご高齢者までバリアフリーな食事が提供できます。さらに、調理加工の仕方により、糖質の吸収がおだやかで太りにくい(低GI)食品となり、美容と健康の効果アップも期待できます。お米にもち米があるように、小麦にもち小麦が登場し、食生活がより豊かなものに。今回は、もち小麦が登場した経緯、食材としての性質、商品開発をはじめ、もち小麦を使ったお料理をご紹介します。



講座名 梅花女子大学×大阪ガス×大阪ガスクッキングスクール Vol.2
— 梅花Elegance Cooking —
もちもちソフト感、ツルツル食感の新感覚国産小麦「もち小麦の魅力」
※2020年9月17日(木)に開催したレッスン内容と同じです。

講座日時 2021年2月26日(金)
10:00~12:30 / 18:30~21:00(終了予定)
講義:「もち小麦の魅力」
メニュー:チヂミ・すいとん・炊き込み粒ごはん・ミルクレープ

会場 大阪ガスクッキングスクール淀屋橋

対象 15歳以上で写真撮影にご了承いただける方(詳しくはホームページでご確認ください)

講師 梅花女子大学食文化学部管理栄養学科 教授 藤田修三
梅花女子大学食文化学部管理栄養学科 学生
料理説明 大阪ガスクッキングスクール インストラクター

定員 各回12名

受講料 3,600円(税込)

持ち物 エプロン、マスク、ハンドタオル、
筆記用具、お土産用の持ち帰り袋

主催 梅花女子大学、大阪ガス



メディア出演多数! 毎日放送「魔法のレストラン」でも紹介された Boulangerie Parigot (ブーランジェリーパリゴ)の食パンと、もち小麦粉のお土産付き!



講師 profile

藤田修三 Shuzo Fujita

梅花女子大学食文化学部管理栄養学科 学科長。
小麦の食品機能性と加工研究。食品学、基礎栄養学を担当。

梅花女子大学 × 大阪ガス

「梅花 Elegance Cooking」は、“食”“美”“健康”をテーマに、心も身体も健やかで、より豊かな食生活をサポートします。

講座内容のお問い合わせは、梅花女子大学企画部 TEL: 072-643-6303
お申込みは、大阪ガスクッキングスクール淀屋橋 <https://www.og-cookingschool.com/>

大阪ガスクッキングスクール淀屋橋 TEL: 06-6205-4640



お申し込みの際のお願い



● 前納制 ●	原則として、レッスン料金は前納制です。入金締切日までにお支払いください。 入金締切日までにご入金がなければ、自動的にキャンセルとなりますので、ご了承ください。
● 代理受講も可能 ●	ご欠席の際は、事前にご連絡ください。代理の方の受講も可能です。
● 変更 ●	受講日の変更は1回限り可能です。お申込みのレッスン開催日の8日前までにご連絡ください。 (空席状況によりご希望に添えない場合があります)
● 遅刻 早退 ●	遅刻の場合は、事前にご連絡をください。レッスン進行上15分以上遅れた場合は、レッスンにご参加いただけません。
● エコロジー ●	お持帰り品用袋(保冷バッグ等)はご持参ください。*プラスチック製レジ袋有料化義務化のため。 *お買物袋の販売は行っていません。
● 写真(動画含む)撮影のお願い ●	・講習室内への携帯電話、スマホの持込はご遠慮ください。*写真撮影ご希望の方はスタッフにお声かけください。 ・講習風景や不特定多数のお客さまの撮影はご遠慮ください。 ・友人や知人を撮影されるときは、他のお客さまが写らないようにご注意ください。 ・シェフや講師を撮影されるときは、ご本人に了解を得ていただきますようお願いいたします。
● 持ち物 ●	マスク、エプロン、筆記用具、ハンドタオル、お土産用の持ち帰り袋 *スリッパは、ご準備しています。 *料理の持ち帰りは衛生上不可(指定品を除く)
● レッスン中止 ●	<ul style="list-style-type: none"> ● 以下のいずれかの場合には、レッスンを中止することがあります。 <ul style="list-style-type: none"> ・レッスン開催前に公共交通機関が広範囲にわたり計画運休を公表した場合 ・台風の接近等により大阪市に気象警報(大雨・暴風・洪水)が発令されている場合 ・地震・津波およびそれらに伴う公共交通機関の大規模運転中止された場合 ・新型インフルエンザや新型コロナウイルス等の感染症の伝染が危惧される場合(行政等からの要請を含む) ・このほか天災や不可抗力等やむをえない場合 ・規定の最少開催人数に満たない場合 ● レッスンの中止を決定した場合は、速やかに(90分前を目途に)ホームページに情報を掲載しますのでご確認ください。もしくは、各スクールへお電話にてご確認ください。 (営業時間外は留守番電話にて中止情報をお知らせします)
● その他 ●	<ul style="list-style-type: none"> ・実習に参加されないお子さま連れはご遠慮ください。 ・駐車場、駐輪場はございませんので公共交通機関でお越しください。 ・スクールでの安全衛生面での対策は、WEBの各レッスン詳細ページに記載しております。

● キャンセル料 ●

ご予約いただいたレッスンの予約取り消しには、下記のキャンセル料がかかります。

● 受講日の	8日以上前まで	0円	7日前～当日まで	レッスン料金の全額
--------	----------------	----	-----------------	-----------

※キャンセル料発生日の前日17:30までにお申し込みされたクッキングスクールへ直接ご連絡ください。

電話番号：06-6205-4640 *FAX・メール・留守番電話ではお受けできません。

※8日以上前までに入金いただいたレッスン料金は、返金いたします。

※7日前～当日までのキャンセルで未入金の場合は、後日キャンセル料をいただきます。

詳しいお問い合わせはクッキングスクールまでお願いします。

お申し込み

お申し込みは、大阪ガスクッキングスクール淀屋橋 <https://www.og-cookingschool.com/> までお願いします。

● 募集方法 抽選

● 申し込み受付 **12/25(金)～1/18(月)**の期間中、受付いたします。

・WEB…12/25(金)～1/18(月) ・電話・店頭…1/7(木)10:00～1/18(月)

※抽選後、当選された方のみ、メールまたは郵送でご案内します。



● 電話・店頭でのお申し込み(9:00～17:30) TEL:06-6205-4640

※スクールの休校日は受付をしておりません。(休校日 12/26～1/5・1/31)

● パソコンからお申し込み(パソコンは24時間受付)

<https://www.og-cookingschool.com/>

大阪ガスクッキング

検索