

北海道小麦キャンプ 2017

Bakery & Sweets

in十勝 小麦がつなぐ絆

日程 2017/7/18 Tue ▶ 20 Thu

国産小麦・十勝産小麦の魅力を
余すことなく感じて頂ける3日間です。

7月18日(火)	7月19日(水)	7月20日(木)
9:40~17:30 小麦体感バスツアー ▶JR帯広駅北口または とちろ帯広空港発着、十勝周遊	9:30~12:30 菓子・小麦講習会 ▶ホテル日航ノースランド帯広	10:00~14:00 とちろ農業生産者と 職人と 小麦畑の集い ▶ますやパン 麦音
	14:00~17:00 パン講習会 ▶ホテル日航ノースランド帯広	
19:00~21:00 作り手たちの交流会 ▶ホテル日航ノースランド帯広	19:00~21:00 小麦パネルディスカッション ▶とちろプラザ レインボーホール	

主催／北海道小麦キャンプ実行委員会
後援／農林水産省、北海道、(一社)日本洋菓子協会連合会、
ホクレン農業協同組合連合会、
北海道農業協同組合中央会、北海道経済連合会、
フードバレーとちろ推進協議会
連絡先／北海道小麦キャンプ2017事務局
(株式会社ノースプロダクション内)
TEL ▶ 015-576-4678 (担当:高橋)
E-mail ▶ hokkaido.komugi.camp@gmail.com

北海道小麦キャンプ 検索



7/18(火)
9:40-17:30

小麦体感 バスツアー

小麦研究から生産・製粉現場、そして十勝の小麦料理も堪能する
バスツアーです。

- 北海道農業研究センター
小麦の育種と調査の最前線を見学します。
- 生産農家見学(芽室・鳥本農場)
キタノカオリ、きたほなみの圃場見学を行います。
- 生産農家見学、昼食(芽室・山川農園)
トレーラー、トロッコに揺られながら広大なゆめちからの小麦畑を見学します。そして、
昼食は出前石窯ビザでおなじみのますやパンとのコラボランチを楽しんでいただきます。
- 製粉工場(十勝☆夢mill)
十勝産小麦の製粉の様子を見学し、小麦がどのように小麦粉になるのかを学びます。

■時間 9:40~17:30 (JR帯広駅北口集合・解散)

※とちろ帯広空港からのバスも運行する予定です。

9:30頃に空港を出発予定ですので、早朝羽田発の飛行機にお乗りください。

■定員 80名

■参加費 5,000円



7/18火
19:00-21:00

作り手たちの 交流会

全国からの参加者と講師、製菓製パン職人、そして農業生産者の交流会です。地元の農業生産者は仕事着であるツナギで、製菓製パン職人はコックコートで参加します。心ゆくまで交流をお楽しみください。もちろん、生産者が持ち込む十勝産食材をふんだんに使用した料理にも注目です。香川県の銘店「おか泉」の岡田社長によるうどん打ちライブ、道産小麦きたほなみで打ち上げた麺の試食も予定しています。

■時間 19:00～21:00 ■会場 ホテル日航ノースランド帯広
■定員 150名 ■参加費 6,000円



7/19水
9:30-12:30

菓子・小麦講習会

小麦に関わる方々に語り手となっていただき、育種や栽培方法、製粉行程や技術など作物としての小麦について学びながら、お菓子の中での小麦粉の役割を考えます。東京都尾山台のオーボンヴェータンの河田 薫氏と、帯広市のモン・トレゾールの小川 尚子氏を講師に、様々な表情のお菓子を作ります。

講師紹介 patissier



オーボンヴェタン
河田 薫氏 (東京都)

埼玉県生まれ。「ピゴ東京」「オーボンヴェタン」勤務のち、南仏のパティスリー、パリ「タイユヴァン」「ル・ルイ・トレス」「マンダリン・オリエンタル・パリ」内の「シュール・ムズール・パー・ティエリー・マルクス」で研鑽を積む。2012年に帰国し、「オーボンヴェタン」入店。



モン・トレゾール
小川 尚子氏 (帯広市)

短大卒業後、近藤冬子氏(ラ・シュエット)に師事・修業。オーベルジュ「マッカリナ」にてパティシエール、「ジャン＝ポール・エヴァン」にてVMDなどの仕事をし、カフエの起ち上げなどに携わり、2006年、製菓教室・受注販売を中心とした「モン・トレゾール」を開業。

■時間 9:30～12:30 ■会場 ホテル日航ノースランド帯広
■定員 100名 ■参加費 5,000円



小麦の語り手 panelist



【研究機関】
北海道農業研究センター
田引 正氏



【生産農家】
山川農園
山川 健一氏



【生産農家】
前田農産
前田 茂雄氏



【製粉会社】
江別製粉㈱ 代表取締役社長
安孫子 俊之氏



【製粉会社】
江別製粉㈱ 専務取締役
山本 嘉彦氏



【製粉会社】
岡山本忠信商店 代表取締役社長
山本 英明氏



【製粉会社】
岡山本忠信商店 専務取締役
山本 マサヒコ氏

7/19水
14:00-17:00

パン講習会

講師紹介 boulanger



Backstube Zopf
伊原 靖友氏 (千葉県)

1965年東京葛飾区に生まれる。1983年神奈川県のパン店「シェンブルン」に修行へ出る。その後、両親が営む千葉・松戸のパン店「マルミヤ」で働く。2000年代替わりとともに同店をリニューアル「Backstube Zopf(パン焼き小屋 ツオップ)」をオープン。リテールベーカリー協同組合理事、日本アンパサドル協会理事。



満寿屋商店
天方 慎治氏 (帯広市)

1975年神奈川県川崎市生まれ。都内数社のベーカリー勤務を経て「ミクニマルノウチ」スーパー・ブーランジェ、2003年「ミクニサッポロ」シェフ・ブーランジェ、JR北海道ホテルズのラボ統括シェフ等を歴任。2010年株式会社満寿屋商店に移籍。2016年取締役就任。製造管理部兼地産地消部部長。「十勝パンを創る会」事務局長。



日本甜菜製糖株式会社
高柳 太志氏 (帯広市)

釧路市生まれ。日本甜菜製糖株式会社食品事業部(総合研究所駐在)所属。技術開発チーフとして、自社イーストでの製パンレシピ開発や技術指導に取組んでいる。2012年第3回北海道パゲットコンクールや、2014、2016年アルティザンブーランジェコンクール北海道において本戦出場を果たす。

今年は、千葉県で Backstube Zopf (パン焼き小屋 ツオップ) を経営している伊原 靖友氏を講師に招き、満寿屋商店の天方 慎治氏、日本甜菜製糖(株)の高柳 太志氏とともに、十勝産小麦を使ったパン製造の実演を行います。製粉会社や生産者の方など、十勝産小麦に関わる方を交えた講習会も実施します。



■時間 14:00～17:00 ■会場 ホテル日航ノースランド帯広
■定員 100名 ■参加費 5,000円

ー菓子・小麦講習会、パン講習会ご参加の方へー

各講習会終了後、職人の方に自由に質問したり意見交換ができる「職人意見交換会」を実施いたしますので、ぜひお気軽にご参加ください。

昼食は別途500円にて申し受けます(要事前申込)。菓子・小麦講習会とパン講習会ともにご参加の方につきましては十分な昼食時間を確保できない可能性がありますので、昼食のお申込をお勧めいたします。

7/19(水)
19:00-21:00

小麦パネルディスカッション

「北海道産小麦菓子の過去と未来」

北海道を代表する菓子製造会社によるパネルディスカッションを行います。菓子製造における小麦の位置づけや、なぜ北海道産小麦を使用しているのか、実際に使用してみての感想をお話しいただきます。また、それぞれの企業の理念や思いなど経営全般についても語り合っています。

■時間 19:00～21:00

■会場 とかちプラザ レインボーホール

■定員 350名 ■参加費 無料



パネリスト panelist



石屋製菓株式会社 代表取締役社長
石水 創 (いしみずはじめ)氏

1982年札幌市生まれ。35歳。東洋大学法学部経営法学科卒、光塩学園調理専門学校卒、小樽商科大学大学院修了。2004年石屋製菓入社。06年取締役、08年常務、09年専務、10年代表取締役副社長を経て、13年7月に代表取締役社長に就任。



▶創業70周年を迎える石屋製菓のロングセラー商品「白い恋人」。北海道に根ざした菓子製造にこだわっています。2017年夏には北広島市に新工場が完成予定。



株式会社 柳月 顧問
七海 武雄 (ななみ たけお)氏

1945年更別村生まれ。72歳。1960年更別村立更南中学校卒業、同年株式会社柳月入社。85年副工場長、98年工場長、2010年より現職。57年間職人一筋で、現社長や前社長から厚い信頼を得ています。



▶第27回世界菓子博覧会モンドセレクション最高金賞を受賞した「三方六」。白樺の木肌をチョコレートで表現。半世紀以上愛され続けています。



株式会社 きのとや 代表取締役会長
長沼 昭夫 (ながぬまあきお)氏

1947年札幌市生まれ。69歳。北海道大学水産学部卒。76年北海道ダイエー(株)入社、83年洋菓子きのとや創業、85年株式会社きのとや設立、代表取締役に就任。2001年きのとや製菓株式会社設立、代表取締役に就任。15年株式会社きのとや代表取締役会長に就任。



▶札幌市を中心に店舗を構える創業30年以上の洋菓子店。ケーキ各種をはじめ、ミルクの豊かな風味が広がるクッキー「札幌農学校」を販売。



コーディネーター
coordinator.t

株式会社 満寿屋商店
代表取締役社長
杉山 雅則 (すぎやままさのり)氏

1976年帯広市生まれ。大学進学、米国留学、大手製粉メーカー勤務を経て帰郷。2007年(株)満寿屋商店の4代目社長就任。2012年自社6店舗のパンを全て十勝産小麦に切り替えた。2016年東京本店を出店。農林水産省認定の「地産地消の仕事人」。



毎回大好評の小麦フェスティバルです。
小麦を使ったできたての料理を思う存分味わえる
最高の小麦祭りです。

- オーボンヴェータンの薪焼きガトープレネー
- しあわせチーズ工房のラクレット
- 石田めん羊牧場の羊の丸焼き
- ますやパンの石窯焼きピザ・パン
- とかちマッシュのアヒージョ
- 石窯焼きじゃがいも
- 北見塩やきそば
- 生産者マルシェ など

申込の方には、会場に隣接する、甜菜(てんさい)と製糖の歴史を学べる「ビート資料館」を無料開放いたします。

■時間 10:00～14:00 ■会場 ますやパン 麦音
■定員 100名 ■参加費 3,000円

※内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

7/20(木)
10:00-14:00

とかち農業生産者と職人ど 小麦畑の集い

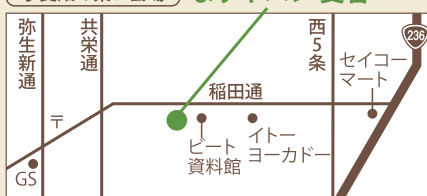
会場案内

メイン会場 ホテル日航ノースランド帯広
パネルディスカッション会場 とかちプラザ



①屋外駐車場入口 ②地下駐車場入口

小麦畑の集い会場 ますやパン 麦音



帯広駅からますやパン麦音までは車で約15分です。

【お申し込み方法】

申込用紙にご記入のうえFAXで応募いただくか、北海道小麦キャンプHP内のお申し込みフォームからお申し込みください。

参加申込書

FAX 015
576-3772

お申込締切日		平成29年6月30日(金)		所属名 (会社・法人の方は記入ください)		ご連絡 担当者		フリガナ	
FAX送付先		015-576-3772							
住 所		道 都 府 県		〒 () - () (自宅・所属先)					
				TEL () - ()		FAX () - ()			
E-MAIL				当日緊急連絡先		緊急連絡用に携帯電話番号をお知らせください。		() - ()	

※振込み時の口座名義が所属名、担当者名と異なる場合は、通信欄にご記入ください。

イベント名	実施日	実施時間	実施場所	参加料	申込番号
小麦体感バスツアー	7月18日	9:40～17:30	JR帯広駅北口または とかち帯広空港発着、十勝周遊	5,000円	①
作り手たちの交流会	7月18日	19:00～21:00	ホテル日航ノースランド帯広	6,000円	②
菓子・小麦講習会	7月19日	9:30～12:30	ホテル日航ノースランド帯広	5,000円	③
パン講習会	7月19日	14:00～17:00	ホテル日航ノースランド帯広	5,000円	④
講習会昼食	菓子講習会とパン講習会ともにご参加の方につきましては十分な昼食時間を確保できない可能性がありますので、昼食のお申込をお勧めいたします。			500円	⑤
小麦パネルディスカッション	7月19日	19:00～21:00	とかちプラザ レインボーホール	無 料	⑥
とかち農業生産者と職人と小麦畑の集い	7月20日	10:00～14:00	ますやパン 麦音	3,000円	⑦

該当欄に申込番号をご記入ください ※足りない場合はコピーしてご利用ください

	フリガナ		北海道小麦キャンプ・オプション申込欄							お支払総額
	氏 名		①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	
	帯広駅 空 港									
記入例	オビヒロ タロウ									
	帯広 太郎	○		○	○			○	○	19,000 円
	オビヒロ イチロウ									
	帯広 一郎				○	○	○	○	○	13,500 円
1										円
2										円
3										円
4										円

通信欄(特記事項など)

お申込とお支払	お申込用紙(本紙)にご記入の上FAXでお送りください。受付後に受講確認のご連絡をさせていただきます。確認後6/30(金)までに費用をお振込頂きまして、お申込完了となります。お振込控えは、必ずお手元に保管願います。また、6月末日～7月初旬に受講証をお送り致します。当日の受付時に必要となりますので、必ずご持参ください。	お申込先	北海道小麦キャンプ 2017事務局
	〒089-5601 北海道十勝郡浦幌町宝町53-26 (株)ノースプロダクション内 TEL 015-576-4678 / FAX 015-576-3772 E-mail▶hokkaido.komugi.camp@gmail.com		
お支払先 帯広信用金庫 木野支店 普通 1290877 北海道小麦キャンプ実行委員会 実行委員長 杉山雅則 ほっかいどうこむぎきゃんぷじっこういいんかい じっこういいんちょう すぎやままさのり			