

～北海道十勝産小麦を使用したパン・菓子講習会～

# 十勝ベーカリーキャンプ 2013のご案内

日本一の小麦生産地である十勝。小麦畑が黄金色に色づきはじめる7月中旬、最高水準のパン・菓子作り技術を学ぶ「十勝ベーカリーキャンプ2013」を開催いたします。国内随一の技術をもつシェフを十勝にお招きし、スペシャルな体験をしていただく4日間です。

■日時／2013年7月8日(月)～11日(木) ■会場／ホテル日航ノースランド帯広(JR帯広駅前南側)



明石  
克彦氏  
あかしかつひこ

Chef 01  
profile

1951年、東京都生まれ。高校卒業後、都内総合飲食店に就職し、同社の企画部、調理部門、製菓部門へ配属。その後「ハンスローゼン」での修行を経て、1987年、世田谷区桜新町に「ベッカライ プロートハイム」を開店。製パン業界では「日本のパン屋のスタイルを確立したシェフ」として知られ、日本の製パン技術の向上に向け様々な活動を行う。「JPB友の会」代表幹事。



河田  
勝彦氏  
かわたかつひこ

Chef 02  
profile

1944年、東京都生まれ。1966年に渡仏。パリを中心に修行を開始。1981年、世田谷区等々力に「オーボン ヴュータン」を開店。焼き菓子から砂糖菓子、チョコレート菓子、氷菓、料理まで、その幅の広さと菓子の持つ個性は鮮烈で、現在、最も技術の高いフランス菓子店として評価されている。2012年、「卓越した技能者(現代の名工)」を受賞。



山崎  
豊氏  
やまさきゆたか

Chef 03  
profile

1961年、北九州生まれ。辻調理師学校 製菓製パン教授を経て、ブルディガラシェフ、ジェラルムミュロ福岡シェフ等多数。フランス・ドイツにて研修多数。国内コンテスト受賞多数。海外の有名店、国内ベーカリー技術指導多数。ドイツパン菓子勉強会副会長、フランス アンバサダー会員(2011年審査員としてフランス大会参加)。2012ドイツibacup総監督。



竹谷  
光司氏  
たけやこうじ

Chef 04  
profile

1948年、室蘭市生まれ。北海道大学水産学部卒業。旧西ドイツのペーヒプロート社にて3年間の研修後、1974年に日清製粉へ入社。基礎研究所所長、研究開発本部副本部長を経て、2008年製粉協会製粉研究所所長、2010年、ユーカリが丘(千葉県)に「美味しいパンの研究工房 つむぎ」を開店。

## タイムテーブル

7月8日(月)	7月9日(火)	7月10日(水)	7月11日(木)
9:00～16:00頃 オプション バスツアー	10:00～16:00 パンづくり講習会 (明石 克彦氏)	10:00～15:30 洋菓子(お菓子)講習会 (河田 勝彦氏)	10:00～16:00 パンづくり講習会 (山崎 豊氏)
18:00～ ウェルカム パーティー	18:00～20:00 竹谷 光司氏 講演会	18:30～21:00 講師を囲む交流会	

## 会場マップ



主催／十勝ベーカリーキャンプ実行委員会

協力／フードバレーとがち推進協議会、帯広市、(株)愛五舎製作所、ホテル日航ノースランド帯広、十勝パンを創る会

連絡先／(株)山本忠信商店 TEL0155-31-1168(担当:長谷川・高橋)

Facebook▶<http://www.facebook.com/tokachibc>

E-mail▶[tokachi-bakerycamp@yamachu-tokachi.co.jp](mailto:tokachi-bakerycamp@yamachu-tokachi.co.jp)



フードバレーとがち

# 十勝ベーカリーキャンプ2013 プログラム



## 明石克彦氏 パンづくり講習会

- 日 時 7月9日(火) 10:00～16:00
- 定 員 100名  
※定員になり次第、締め切らせていただきます。
- 会 場 ホテル日航ノースランド帯広 (JR帯広駅前南側)  
※会場までは各自でお越しください。
- 参加料 8,000円(昼食込み)
- 対 象 パン製造、販売に携わっている方、  
またはパンに興味がある方

【内容】1.フランスパン2種(オーバーナイト製法)  
2.食パン(ポーリッシュ製法)  
3.ライ麦パン(ライ麦80%&食べ方)  
4.カイザーゼンメル&食べ方



## 河田勝彦氏 洋菓子(お菓子)講習会

- 日 時 7月10日(水) 10:00～15:30
- 定 員 100名  
※定員になり次第、締め切らせていただきます。
- 会 場 ホテル日航ノースランド帯広 (JR帯広駅前南側)  
※会場までは各自でお越しください。
- 参加料 8,000円(昼食込み)
- 対 象 十勝産小麦でつくるお菓子に  
興味のある方

【内容】技術講習を通じ粉の種類や特徴、  
これからの洋菓子の可能性について学びます。



## 山崎 豊氏 パンづくり講習会

- 日 時 7月11日(木) 10:00～16:00
- 定 員 100名  
※定員になり次第、締め切らせていただきます。
- 会 場 ホテル日航ノースランド帯広 (JR帯広駅前南側)  
※会場までは各自でお越しください。
- 参加料 8,000円(昼食込み)
- 対 象 パン製造、販売に携わっている方、  
またはパンに興味がある方

【内容】1.薄力粉を使ったバゲット 2.パン・オ・レ  
3.ポーリッシュによるバゲット  
4.バター配合の高いウグロフ 5.冷蔵中種法の食パン  
を製作します。



## 竹谷光司氏 講演会 (美味しいパンの研究工房つむぎ)

テーマ  
「パンの歴史と日本のパン」～日本人の味覚に合うパンは～

- 日 時 7月9日(火) 18:00～20:00
- 定 員 100名  
※定員になり次第、締め切らせていただきます。
- 会 場 ホテル日航ノースランド帯広 (JR帯広駅前南側)  
※会場までは各自でお越しください。
- 参加料 500円

【内容】日本の小麦を使った、日本人の味覚に合うパンを  
開発するために日本のパン屋がすべきことは何か。  
日本人にとっての理想のパンは何かを、世界のパンを  
研究してきた竹谷氏ならではの視点でお伝えします。

※内容は変更になることがあります。

### ①～③の講習会について

- 使用予定の小麦の品種 はるきらり、キタノカオリ、ゆめちから、春よ恋、きたほなみをはじめ十勝産小麦を使用予定です。  
また、講習メニューは材料の状況により変更となる場合があります。
- 帯広までの移動について 帯広までの旅券・宿泊の手配については各自でお願いいたします。
- 申込み ご希望のパンづくり講習会、洋菓子(お菓子)講習会、オプションツアーを専用の申込書に記載しFAXにてお送りください。
- 昼 食 十勝産小麦を使った昼食を用意します。
- 傷害保険料は、参加費用に含まれています。



フードバレーとがち



## 5 オプショナル バスツアー

- 日時 7月8日(月)  
9:00~16:00頃
- 定員 40名 ※定員になり次第、締め切らせていただきます。
- 参加料 5,000円

【行程】  
帯広駅→本別・前田農産(小麦スペシャルイベント&昼食)  
→池田ワイン城(ワイン&ブランデーツアー)→帯広駅  
(尚、雨天時はツアー内容に変更がある場合があります)

★ツアーポイント  
前田農産では、「小麦の栽培から出荷」の学び、大型コンバイン試乗、小麦畑をみんなで“アート”し、昼食はくるみのランプさんとのスペシャルコラボピュッフェランチ。池田ワイン城ではワインとブランデーを案内していただくスペシャルなツアーを予定。小麦好きの皆様にと忘れられない思い出を…

【集合・解散】JR帯広駅北側広場

## 6 ウェルカム パーティ in とかち晴る(バル)

- 日時 7月8日(月)  
18:00~
- 定員 100名
- オープニング会場  
十勝農園  
(帯広市西1条南9丁目6番)  
※会場までは各自で  
お越しください。
- 参加料 3,500円  
(5店舗分のバルチケット代金)

【内容】十勝ベーカリーキャンプを意気高くKICK OFF致します。その後はとかち晴る参加店舗を自由に巡り、十勝の食材と飲食店をお楽しみ下さい。

## 7 講師を囲む 交流会

- 日時 7月10日(水)  
18:30~21:00
- 定員 100名  
※定員になり次第、締め切らせていただきます。
- 会場 ホテル日航ノースランド帯広  
(JR帯広駅前南側)  
※会場までは各自で  
お越しください。
- 参加料 5,000円

【内容】講師のみなさんと交流できる食事を開催します。十勝産の食材を使った料理を食べながら、講師をはじめ関係者との会話をとお楽しみください。サプライズイベントも!

## 主な周辺イベントのご案内

十勝ベーカリーキャンプの前後の日程に行われる、小麦関連イベントをご紹介します。一般の方が気軽に学べて楽しめるイベントばかりなので、ぜひお問い合わせのうえ、ご参加ください。

### ギネスに挑戦! 世界トーストアートin十勝

- 日時 7月7日(日) 9:00~お昼頃
- 展示期間 7月7日(日)~11日(木)
- 会場 とかちプラザ1F アトリウム

発案は帯広のデザイナー。ベーカリー、小麦農家、大学生が協力し、16,000枚のトーストの焼き色で陰影を表現した、モザイクトーストアートを制作。ギネス世界記録に挑戦します!



【お問い合わせ】  
世界トーストアートin十勝実行委員 / 代表 天方  
Facebook▶<http://www.facebook.com/tokachitoastart>  
☎0155-49-6077 (満寿屋商店 小麦パン教室)

### 生産する人×料理する人×食べる人=笑顔 第2回とかち晴る(バル)

- 日時 7月8日(月)~11日(木)
- 開始時間 各店舗により異なります。  
詳しくはガイドマップをご覧ください。
- 参加料 3,500円  
(5店舗分チケットとガイドマップ付き)

1チケットで1ドリンク・1フードが楽しめる食べ飲み歩きイベントです。お好きな5店舗を選んで、それぞれのお店の味を楽しみ、十勝の豊かな食をお楽しみ下さい。



【お問い合わせ】  
☎0155-34-7307 (とかちむらマネジメントオフィス)

### 十勝産食材をみんなで食べよう! ますやパン麦音~楽しい朝食会~

- 日時 7月10日(水) 7:00~8:30頃
- 会場 ますやパン麦音店
- 参加料 1,100円(未就園児無料)
- 定員 40名

食育・地産地消をテーマに開催している「麦音~親子で楽しい朝食会~」が、ベーカリーキャンプ特別開催! 自給率1,100%の十勝の食材をふんだんに使用した楽しい朝食の時間を過ごしませんか!

【お問い合わせ】  
麦音~親子で楽しい朝食会実行委員 / 代表 天方  
Facebook▶<http://www.facebook.com/choushokukai>  
☎0155-49-6077 (満寿屋商店 小麦パン教室)

### 十勝の職人たちによるプロの技を伝授 一般向けパン講習会(十勝にお住いの方が対象です)

- |   |  |   |
|---|--|---|
| <p><b>日程①</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■日時 6月23日(日) 9:30~14:30</li> <li>■会場 音更町ふれあい交流館<br/>(音更町希望が丘5番地10)</li> <li>■参加料 1,000円</li> <li>■定員 20名</li> <li>■講師 くるみのランプ オーナーシェフ 小川 雅之氏</li> </ul> <p>音更産キタノカオリと野菜を使用したパンなどを作ります。</p> <p>【お問い合わせ】<br/>音更町ふれあい交流館<br/>☎0155-42-6600 / FAX 0155-42-6601</p> | <p><b>日程②</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■日時 6月26日(水) 10:00~15:00</li> <li>■会場 JAめむろ 緑のめぐみ館<br/>(芽室町東めむろ3条南1丁目)</li> <li>■参加料 1,000円</li> <li>■定員 20名</li> <li>■講師 ますやパン製造部長 麦音店長 小林 大悟氏</li> </ul> <p>芽室産キタノカオリ、野菜を使用したパン、十勝パン候補チャバタなどを作ります。</p> <p>【お問い合わせ】<br/>芽室町商工観光課 ☎0155-62-9736</p> | <p><b>日程③</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■日時 6月30日(日) 10:00~15:00</li> <li>■会場 本別町農産物ものづくり館<br/>ゲンキッチン<br/>(本別町北3丁目)</li> <li>■参加料 1,000円</li> <li>■定員 20名</li> <li>■講師 はるこまベーカリー オーナーシェフ 栗原 民也氏</li> </ul> <p>本別産小麦による手ごねのパン作り、本別産の豆を練りこんだパン作りの方法をお伝えします。</p> <p>【お問い合わせ】<br/>本別町企画振興課 ☎0156-22-8121</p> |
|---|--|---|

### 全国からパン・お菓子が大集合! 十勝産小麦のパン・お菓子 即売会

- 日時 7月11日(木) 16:00~19:30  
(商品がなくなり次第終了)
  - 会場 ホテル日航ノースランド帯広2F 宴会場
- ★全国 シニフィアン・シニフィエ(三宿) / ブラフベーカリー(横浜) / ツオップ(松戸) / 川越ベーカリー(奈良) / シークレット出店あり  
★十勝 はるこまベーカリー / モン・トレゾール / くるみのランプ / 十勝トッコ工房 / 旭屋商店(芽室) / 麦音  
※参加店舗は天候の状況により予告なく変更になる場合があります
- 全国の有名店、地元のお店がコラボした、パン・お菓子の販売会です。十勝のお土産をぜひここでご購入ください。
- 【お問い合わせ】  
帯広コア専門学校 / 担当 村川・畠山(十勝パンを創る会事務局)  
☎0155-48-6000

### 新・ご当地グルメグランプリ 北海道2013 in十勝芽室

- 日時 7月6日(土)、7日(日) 10:00~16:00
  - 会場 芽室公園
- 【お問い合わせ】新・ご当地グルメグランプリ北海道2013 in十勝芽室実行委員会(ピストロカフェおふくら) ☎0155-67-6400

十勝で初開催の大型ご当地グルメイベント! 地産地消にこだわった16団体が参加します。食べたあなたが審査員。投票でグランプリが決定します!

※お申し込みは、それぞれのイベントに記載されている連絡先までお願いいたします。



フードバレーとかち

お申込締切日	平成25年5月31日(金)	所属名 (会社・法人の方は記入ください)	フリガナ
FAX送付先	0155-31-8633		ご連絡担当者
住所	〒 道 都 府 県	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
パンづくり講習会(明石 克彦氏)	7月9日	10:00~16:00	ホテル日航ノースランド帯広	8,000円	①
洋菓子(お菓子)講習会(河田 勝彦氏)	7月10日	10:00~15:30	ホテル日航ノースランド帯広	8,000円	②
パンづくり講習会(山崎 豊氏)	7月11日	10:00~16:00	ホテル日航ノースランド帯広	8,000円	③
竹谷 光司氏 講演会	7月9日	18:00~20:00	ホテル日航ノースランド帯広	500円	④
オプションバスツアー	7月8日	9:00~16:00頃	JR帯広駅前発着、十勝周遊	5,000円	⑤
ウェルカムパーティー	7月8日	18:00~	十勝農園および周辺	3,500円	⑥
講師を囲む交流会	7月10日	18:30~21:00	ホテル日航ノースランド帯広	5,000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		ベーカリーキャンプ・オプション申込欄							お支払総額
	氏	名	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	
記入例	オビヒロ	タロウ	○	○	○		○			29,000 円
	オビヒロ	イチロウ			○	○		○	○	17,000 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、受講証を郵送させていただきます。受講証が届いてから7日以内に費用をお振込いただきましてお申込完了となります。振込控額は必ずお手元に保管願います。 お支払先 帯広信用金庫 木野支店 普通 1272190 十勝ベーカリーキャンプ実行委員会 実行委員長 杉山雅則 とかちベーカリーキャンぷ じっこういんかい じっこういんちょう すぎやまさのり	お申込先	『十勝ベーカリーキャンプ 2013』係 (担当:長谷川・高橋) 〒080-0302 音更町木野西通7丁目3 (株)山本忠信商店内 TEL 0155-31-1168 / FAX 0155-31-8633 E-MAIL▶ tokachi-bakerycamp@yamachu-tokachi.co.jp
---------	---	------	---