

# 中野産業株式会社×穴吹パティシエ福祉カレッジ 産学連携事業 「ホワイトソルガム」を使用した創作菓子コンテスト

—小麦アレルギーに悩む方でも食べられるお菓子を作ります—

穴吹パティシエ福祉カレッジがホワイトソルガムを使用した創作菓子コンテストを開催します。

ホワイトソルガムとは、イネ科白高きびの一種で、粉にすると小麦粉に近い食感です。カロリーは米粉や小麦粉に比べ低いですが、食物繊維、鉄分、マグネシウムが豊富と栄養価が高い特徴があります。また、小麦アレルギーなどの原因となる「グルテン」を含まないので、アレルギーを持っている方でも食べられるパンやケーキを作ることが可能となります。学生の自由な発想で、小麦アレルギーに悩む方でも満足して食べられるお菓子を作ります。

今回は中野産業株式会社(高松市)に、ご協力いただきコンテストを開催いたします。コンテスト審査員として、中野産業株式会社 代表取締役社長 中野宏一様 専務取締役 中野恵子様に参加予定です。

## ●実施概要

### 【参加者】

パティシエ・ベーカリー学科 2年生19名

### 【場所】

専門学校穴吹パティシエ福祉カレッジ 4F実習室

### 【課題】

アントルメ2台(うち1台はカットしてお皿に盛りつける)

シュー菓子

チョコレート or アメ or パイピング(皿盛りの上の飾り等に使用する)

焼き菓子2品以上

※上記のうち1品にソルガム粉を使用する

### 【審査項目】

実技審査、試食審査

### ■実技審査(専門学校穴吹パティシエ福祉カレッジ4F 製菓実習室)

12月5日(火)9時20分～16時40分

12月6日(水)9時20分～15時

### ■試食審査

12月6日(水)15時～(中野産業様参加予定)

### 【協力企業】

中野産業株式会社(香川県高松市朝日新町 33 番 25 号 <http://www.w-sorghum.com/>)

### ■当イベントに関するお問い合わせ

学校法人穴吹学園 高松校 広報部 熊本 TEL:087-823-5500

専門学校穴吹パティシエ福祉カレッジ 教務部 渡辺 TEL:087-823-5566

■実施風景（写真は試作時の模様）

