

ふわっと小豆の香りが広がる!

食物繊維やポリフェノールが豊富!



サクサク?しっとり?  
粉の大きさで食感が変わります



小豆粉レシピもご紹介!

試食付きセミナー

# 小豆粉で新しいおいしさ発見!

—製粉技術が小豆の用途を拡大します—

日時 **7月20日(金)**  
18:00 ~ 19:00

場所 **北海道総合研究プラザ**  
(北区北19条西11丁目)

主催 地方独立行政法人 北海道立総合研究機構  
後援 北海道、北海道教育委員会、札幌市、札幌市教育委員会  
協力 アンパルフェ

小豆粉を使った  
ロールケーキの  
試食付き!



「純生あずきロール」  
アンパルフェ (帯広市)

# カルチャーナイト 2018 in 北海道総合研究プラザ

平成 30 年 7 月 20 日 (金)

17:30 ~ 19:30 ■ 常設展示 夜間開放

北海道総合研究プラザ 1 階を夜間開放します。道総研が取り組んでいる農業・水産業・林業・工業・食品産業・環境・地質・建築といった幅広い分野での研究の成果をパネルや製品等の展示によりご紹介します。

18:00 ~ 19:00 ■ 試食付きセミナー

参加無料

事前申込不要

## 小豆粉で新しいおいしさ発見! 一製粉技術が小豆の用途を拡大しますー

小豆でケーキやパンを作ることができる!?

大豆は味噌や醤油、豆腐、きな粉など様々な使い方がありますが、小豆のほとんどは、つぶあん・こしあんなどの餡や菓子にしか使われていません。もっと小豆を使ってほしいということから、新しい小豆の使い方を研究して「小豆粉」を開発しました。

本講演でお話しする「小豆粉」は、生の小豆をまるごと製粉して、小麦粉や米粉のように使ってパンやケーキを作ることができる新しい食品素材です。小豆の可能性がもっともっと広がる「小豆粉」についてご紹介します。

◇小豆粉を使ったロールケーキの試食をご用意しています。(試食の数には限りがあります。)  
「純生あずきロール<アンパルフェ(帯広市)>」



【講演者】 わたなべ おさむ  
渡邊 治

道総研 食品加工研究センター  
応用技術部 応用技術グループ 主査 (品質評価)

北海道釧路市出身  
東京理科大学理工学部応用生物科学科卒

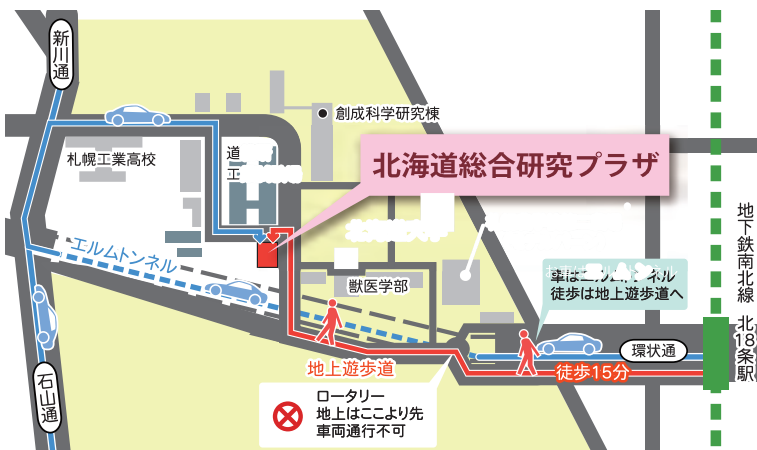
1991 年工業試験場  
2017 年より現職

博士 (農学)

### 北海道総合研究プラザへのアクセス

北海道総合研究プラザは、北海道大学 北キャンパスに位置しています。

○ 地下鉄南北線「北18条駅」から徒歩 15 分。北大構内の遊歩道を使ってご来場できます。



### 北海道総合研究プラザ

札幌市北区北19条西1丁目



### お問い合わせ

地方独立行政法人 北海道立総合研究機構 (道総研)  
法人本部 連携推進部

電話 011-747-2804 FAX 011-747-0211

メール [hq-entry@hro.or.jp](mailto:hq-entry@hro.or.jp)

ホームページ <http://www.hro.or.jp/>