

「からだにやさしい米粉パンのお話」

～店主の体験から生まれた“やさしいパンづくり～

小麦アレルギーのパン職人
体质改善士

講師：山田 千紘 氏



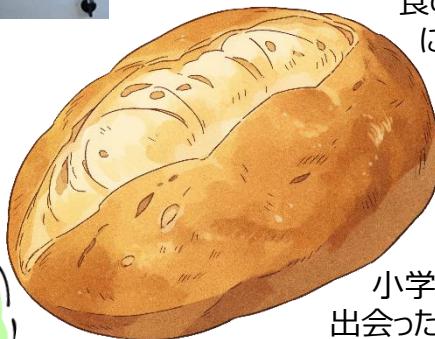
講師自身の病気や体験をきっかけに、「食に悩む人もおいしい選択肢を届けたい」と始めた米粉パンづくり。岐阜県産米粉「こなゆきひめ」や大豆粉を使ったアレルギー対応パン・糖質オフ商品開発の裏側、失敗と挑戦の13年間、そしてカイロプラクティックを併用した体质改善サポートの姿を語ります。

食の制限があっても笑顔になれるパン作りと、悩みを共有できます。ぜひ、この機会をご利用下さい。

山田さんは、岐阜県各務原市出身。

小学3年生の自由研究で出会ったパンづくりに心を奪われ、「母の笑顔」を原点にパン職人の道へ。自身の病気やアレルギーの経験から、米粉や大豆粉を使ったアレルギー対応の商品づくりを行う。体质改善の相談会やパン教室など地域コミュニティづくりにも注力。“ものづくり馬鹿”を名乗り、食で人の笑顔をつくることを生涯の志として活動しています。

来年には、岐阜県の特産品として認定され、海外まで輸出される予定です。



お値打ち
弁当付き

令和 8年

1月16日 金

10:00～12:00

日付

費用

400円

会場

看護小規模多機能ホーム
ほほえみ開明

住所：一宮市開明郷中43

申込

事前のお申込みが必要です。

締め切り：12/8まで

お名前、参加人数、連絡先を下記の
お申込み先まで、ご連絡下さい。

お申込み/
問合せ先



看護小規模多機能ホーム
ほほえみ開明

一宮ハート・ギュッピ・ネット
住所：一宮市開明字郷中43番地
電話：070-2254-4213
受付時間：平日9時～15時



前回報告書 裏面あり