

講師紹介



藤田 由美子（パン担当）

北海道フードマイスター
日本健康マイスター（普及認定講師）

「家庭のオーブンでどこにでもある材料で、簡単にできるパン作り」をテーマに、これまで自宅パン教室や小学校・幼稚園での出張講座で指導。「本当に家で再現できる」と評判になる。その後「㈱十勝スロウフード」の経営者として食の現場に14年間従事。北海道の食のさらなる発展に貢献するため日々様々な探求を続けている。2025年3月より「コープさっぽろ」にてパン教室を定期で開催予定。



藤田 恵（ソーセージ担当）

1964年生まれ
食品衛生管理者資格（食肉製品製造業）
食の6次産業化プロデューサー Proレベル レベル4
西研究所公認MGインストラクター

帯広畜産大学卒業後、十勝池田食品(株)研究開発室にて食肉加工品・フレンチ・イタリアンの総菜商品を開発。代表作に「ちほく高原ベーコン」「十勝の恵みソフトサラミ」※いずれも現在も好評販売中
2003年に清水町にて「十勝スロウフード」を設立し、代表取締役就任。
「牛トロフレーク」の開発、改良をはじめ「牛肉のからすみ」宇宙日本食の「コスモバーグ」の開発も手掛けた。自身が豚肉のベーコンやソーセージが好きで自宅でも作っており、多くの方に身近で簡単な本物を味わってほしいとの思いで講座を開設している。