

Living&Present

9月

新商品やセミナーなどの催し情報、アンケートのプレゼントのご紹介です。

アラスカ産スケソウダラと かまぼこ健康セミナー ～白身魚の最新栄養研究と かまぼこレシピ～ 参加者募集!



天然のおいしさも、アラスカから。
サステイナブルシーフード

魚の栄養素としてはEPAやDHAなどが知られていますが、良質なたんぱく質も肉に負けないくらい摂ることができます。今回のセミナーでは魚の栄養についての情報に加え、スケソウダラに含まれる良質なたんぱく質（APP：Alaska Pollock Protein）についての最新の研究結果をお話しさせていただきます。講演者には、女子栄養大学食品生産科学研究室准教授西塔正孝先生、日本水産(株)食品機能科学研究所内田健志研究員を迎えます。また、料理研究家のきじまりゅうた氏による“かまぼこ”の特長を生かした調理デモンストラクション、女子栄養大学レストラン松柏軒による試食会も実施いたします。参加者同士の、交流の場としてもお役立てください。ご参加をお待ち申し上げます。

- 主催 アラスカシーフードマーケティング協会、全国かまぼこ連合会
- 共催 女子栄養大学出版部
- 日時 2018年10月4日(木) 18:30 (受付18:00) ～20:45 予定
- 会場 女子栄養大学駒込キャンパス ●定員 100名
- 対象 管理栄養士・栄養士、食関係の仕事に従事している方、健康に関心が高い方、学生の方
- 参加費 無料・試食つき
- 申し込み方法 住所、氏名、年齢(年代)、職業、連絡先を明記し、ハガキ、メール、FAXのいずれかで下記申し込み先まで。
- 申し込み・問い合わせ先 〒170-8481 東京都豊島区駒込3-24-3 女子栄養大学出版部マーケティング課「スケソウダラセミナー」係
☎03-3918-5472 FAX：03-3918-5591
e-mail：kkokoku@eiyo.ac.jp
http://www.eiyo21.com
- 締め切り 9月21日(金) (当日消印有効)

※定員になり次第締め切らせていただきます。
(結果はハガキやメールなどでお知らせします)