

京野菜機能性セミナー 2019

京野菜や食品の機能性に関心のある方を対象に、
京野菜の機能性に関するセミナーを行います



黒大豆エダマメ“紫ずきん”の抗酸化効果について

京都府立大学大学院

栄養科学研究室 助教 小林 ゆき子氏

京野菜の機能性や栄養成分と 期待される健康効果について

管理栄養士・野菜ソムリエpro

民野 摂子氏



京野菜の機能性をいかしたメニュー

花菜とたけのこのメニューを試食していただけます。

- ・花菜と海老の卵マヨネーズ和え
- ・京たけのこと鶏肉の南蛮漬け



平成31年3月14日(木)

午後13:30~15:30

ホテル日航プリンセス京都 3階ヴィオラ

(京都市下京区烏丸高辻東入高橋町630)



無料
(要申込)

平成31年3月8日(金)
までに電話、FAXまたは
メールで申込

京野菜や食品の機能性に興味のある方40名(定員に達し次第締切)

連絡先

京野菜機能性活用推進連絡会事務局(京野菜機能性net)

〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課内

TEL: 075-414-4969 FAX: 075-414-4974

E-mail: ryutsu-brand@pref.kyoto.lg.jp

(メールで予約される方は参加希望者のお名前と電話番号をお送りください)

FAXでお申込みの場合はお名前、ご連絡先をご記入の上、
下記までお送り下さい。

FAX送付先: 075-414-4974

お名前

ご連絡先

() -