

『賀茂なす』の

賀茂なすを美味しく!

より体にイイ調理の仕方

一緒に料理しませんか♪

機能性を活かした料理レシピ検討会

参加費

無料

日時 平成29年9月28日(木)
10時00分~11時30分
場所 京の食文化ミュージアム・あじわい館 3F

定員

30名

※定員に達し次第締切

<内容>

- ① 賀茂なすの機能性成分について
- ② 機能性成分を活かした料理レシピの

調理(再現)・試食

(簡単な調理を行いますのでエプロン・三角巾・手ふきタオルご持参下さい。)

講師：民野 摂子

(管理栄養士・野菜ソムリエ・シーフードマイスター)

- ③ 意見交換・アンケート記入

レシピは「手軽に作れる」をコンセプトにしておりますので、料理経験の少ない方も是非ご参加ください!



コンセプト

京野菜の代表ともいえる『賀茂なす』は、アントシアニンをはじめとした**抗酸化能力の高いポリフェノール類等を多く含有**することがわかっています。

こうした『賀茂なす』の機能性を活かした調理方法を用いた料理レシピを作成し、広く消費者に賀茂なすの機能性とそれを活かした料理

レシピを普及することで、新たな賀茂なすの魅力をPRします。

本検討会では、今後のPRに向け、一般消費者の方にモニターとして作成したレシピを再現・試食いただき、機能性やレシピについて意見交換を行います。

お申し込み (FAX)

お名前

連絡先 (ご自宅電話もしくは携帯電話)

連絡先 (要申込：電話またはメール・FAXでご連絡ください)

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 : 075-414-4971 FAX : 075-414-4974

E-mail : j-geshi72@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)



「京野菜 機能性」で検索!

この検討会は農林水産省の補助を受けて実施しています。