

黒にんにくと食育



~ 第2回黒にんにくセミナー ~

☆ 青森県、青森県中小企業団体中央会 共催 ☆

青森県黒にんにく協会では、青森県産黒にんにくのブランド化を目指しております。前回第 1 回では、県内の黒にんにくメーカーの仲間づくりを目的にセミナーを実施いたしましたが、第 2 回はブランド化、より一層親しんで戴くことを目的に "お馴染み" 黒にんにく研究の世界的第一人者佐々木博士による講演のほか、黒にんにくを用いた" 新作 " 料理発表会を開催させて戴きます。 先着50名様にて新黒にんにく料理の味をお楽しみください!! どちら様でもご参会できます。 来場を心よりお待ちしております!

◇日 時 平成 25 年 3 月 25 日 (月) 17:00 ~

◇ 会 場 ハ戸プラザホテル 1階「ブリリアント」

(八戸市柏崎 TEL 0178-44-3121)

第一部 17:00 ~ 基調講演



「 普段の食事から病気を防ぐ _

~ 米デザイナーフーズ計画 と 黒にんにくのNK活性 ~

"世界に誇る黒にんにく研究者" 佐々木甚一 氏 (元 弘前大学医学部教授)

◇佐々木甚一氏プロフィール

1940年 岩手県生まれ。 元弘前大学医学部教授元教授(06年退官) 医学博士、獣医師、農学修士。

現在、弘前大学非常勤講師、青森県立保健大学非常勤講師、弘前医療福祉大学非常勤講師、青森県内外多くの企業の顧問・アドバイザー。また、アメリカ国立衛生研究所、ベルギー国立パスツール研究所、バングラデシュ国立ダッカ大学、中国国立中国医科大学、米国テネシー州立大学など各大学・研究所より招聘され研究に従事。

専門分野は、病原性微生物学、免疫学、腫瘍学、食品機能学。

2006年、動物実験による黒にんにくの抗腫瘍活性の研究を実施、結果、国内外を問わず多くの黒にんにく産業が誕生。

第二部 17:30~ "新作"料理発表 <u>5,000円(懇親会費)</u>



「新黒にんにく料理の発表」

~ プロのシェフ考案の日々の食卓でも使える創作料理 ~

"ハ戸ブイヤヘースフェスタでも活躍" 須田 忠幸 氏(ハ戸プラサブカテル 西洋料理長)

◇須田忠幸氏プロフィール

八戸のハマ(水産品)のブランド化を進める八戸ハマリレーションプロジェクト(HHRP)と連携し、八戸市内ホテル、レストランでの地元の魚介類を使ったスープ料理を提供する「八戸ブイヤベースフェスタ」(2012、2013)の中核を担うなど、本格西洋料理から地域の食材を用いた創作料理、ご自宅で簡単にできる一品料理までの幅広い分野で活躍。地域の食材を知り尽くす。第 1 回黒にんにくセミナーパネリスト。

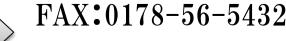
切り取らずに、そのままお申込みください •

お料理の準備のため先着70名様限定 ※お申し込みはお急ぎください。 ご出席者名 ** 料理発表/懇親会(5,000円)参加 ご住所 お電話番号 メールアドレス

お申込みお問合せ

青森県黒にんにく協会

〒039-2127 青森県上北郡おいらせ町木崎158 木崎野中小企業協同組合内 TEL:0178-56-5317 http://96229jp.com/



e-mail:inq@aomori96229.jp