



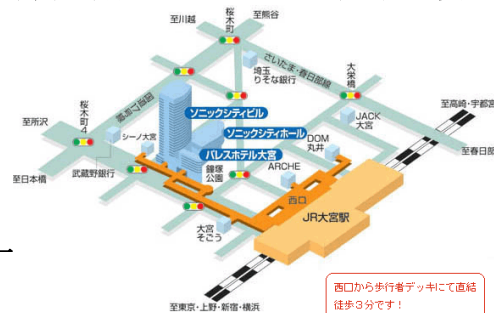
美味しく食べて健康! 大麦食品の魅力 紹介

埼玉大麦食品普及・食のモデル地域実行協議会は、今年度、農林水産省の「食のモデル地域育成事業」で認定を受け、今注目の大麦食品の普及を目指して活動しています。

今回は、第3回目研修会として、美味しく健康に良い大麦食品の魅力を多くの方々に知って戴くために、大麦食品の開発事例と大麦の美味しい食べ方を紹介します。

沢山の開発商品の展示と試食を用意していますので、大麦食品の企画、開発、製造、販売をはじめとして、一般消費者の方も含めて、ご関心のある皆様のご参加をお願い申し上げます。

- ◆日時: 2014年3月7日(金)15:00~18:30
- ◆場所: 大宮ソニックシティ 4階 市民ホール(有料駐車場あり)
さいたま市大宮区桜木町1-7-5(JR大宮駅 西口徒歩3分)
- ◆参加費: 無料 (但し交流会は、1,000円)
- ◆プログラム:



開会挨拶 15:00~15:10 当協議会 会長 (埼玉大学大学院教授) 円谷陽一

テーマ1 15:10~15:40 『大麦の健康機能性について』

講師: 大麦食品推進協議会 会長 (大妻女子大学名誉教授) 池上幸江先生
内容: 生活習慣病予防など、大麦の健康機能性について紹介

テーマ2 15:40~16:00 『大麦力パンの開発と反響について』

講師: 社会福祉法人一粒 理事長 関 博人氏
内容: 美味しい大麦力パンの開発について、消費者の声も含めて紹介

テーマ3 16:00~16:20 『大麦食品の開発と市場性について』

講師: ㈱大麦工房ロア 専務取締役 上武 裕氏
内容: 美味しい大麦食品の開発と市場性について、消費者の声も含めて紹介

テーマ4 16:20~16:50 『大麦粉の利用法と食物せんいの大切さについて』

講師: 栄養教諭期成会 事務局長 管理栄養士 在原泰子先生
内容: 長年の学校給食の経験を踏まえて、大麦の大切さ、大麦の美味しい料理、食べ方を紹介します。

質疑応答・意見交換 16:50~17:10 大麦食品普及の課題と展望

展示・試食 15:00~18:30 大麦食品の特徴、健康機能性、開発商品事例等の紹介展示

(展示・試食品) パレスホテル大宮(大麦食品メニュー)、大麦力パスタ(㈱サブリンクジャパン)、大麦力稲庭饅頭(㈱後文)、大麦インスタントラーメン、大麦力パンケーキ(前田食品㈱)、大麦力パン(社会福祉法人一粒パンドノア)、大麦ココア(みたけ食品㈱)、大麦クッキー(㈱大麦工房ロア)、「大麦生活」(大麦ごはん、スープ、クラッカー)(大塚製菓㈱)、大麦粒・大麦粉・ミックス粉(精麦製粉企業等)等を予定しています。

交流会 17:10~18:30 (会費 1,000円) 大麦食品の料理(上記試食品の他、パレスホテル大宮の大麦料理)

(連携交流特別出演)「ナマハゲの里!! 男鹿の食モデル協議会」会長 加藤真一氏

- ・主催 埼玉大麦食品普及・食のモデル地域実行協議会
- ・後援 埼玉県、(公財)埼玉県産業振興公社、(公財)さいたま市産業創造財団、埼玉大学オープンイノベーションセンター、埼玉大学産学官連携協議会

本件に関する問合せは、埼玉大麦食品普及・食のモデル地域実行協議会、大久保又は長畑までお願い致します。
TEL:048-858-3137、3849 FAX:048-858-3137 E-mail: s.oomugi@gmail.com

(お申し込み: 下欄に必要事項を記入し、事前にFAXもしくはeメールにてお申し込みをお願い致します)

TEL/FAX: 048-858-3137 埼玉大麦食品普及・食のモデル地域実行協議会 行 申込期限 3月3日(月)
E-mail: s.oomugi@gmail.com (申込期限後も会場に余裕がある限り受付けますのでお問い合わせ下さい)

貴社名 _____ 業種 _____ TEL _____ メールアドレス _____

住 所 〒 _____

参加者名						
役職						
研修会	参加	不参加	(いずれかに○を記入)	参加	不参加	(いずれかに○を記入)
交流会	参加	不参加	(いずれかに○を記入)	参加	不参加	(いずれかに○を記入)

※本申込記載事項は、本協議会の活動に際してのみ利用致します。