

「食品添加物講座」を兵庫県・西宮市で開催

塩と国産豚肉だけでつくったソーセージを味わい、クイズと講義で食品添加物について学ぶ

西日本を中心に16の生協で構成されている一般社団法人グリーンコープ共同体(本部:福岡市博多区、代表理事:日高 容子、以下「グリーンコープ」)所属の一般社団法人グリーンコープ生活協同組合ひょうご(以下「グリーンコープ生協ひょうご」)は、11月24日(金)に兵庫県・西宮市で「食品添加物講座」を開催します。



めグリーンコープ 食品添加物講座
11月24日(金)開催

食べもの探検

知れば分かる。来れば分かる。食品の選び方

まずは、食品添加物を「知ること」からはじめてみませんか?
実際に食品添加物をつかって様々な実験。食品添加物の種類や、どのような目的で添加されているのかなど、詳しく解説します。

食べて実感! グリーンコープ商品の試食会!
グリーンコープ商品の試食会を開催しています(無料です)。なかでも、11月に新登場の「こだわりのあらびきウインナー」は、国産の産産豚肉と塩のみで作上げたこだわりの商品です。

食品添加物の「O・X」クイズ開催!
食品添加物に関する問題を「O・X」形式で出題。素敵なプレゼントもご準備しています。

原材料は国産の産産豚肉と塩のみ!

参加費 無料 11月24日(金) 時間 10:00~12:00

会場 若竹公民館 2F (料理実習室) 西宮市西福町15-12

定員 30名(予約制)

「お申込み・お問い合わせ」は Web もしくは、お電話にて受付中
スマホから24時間いつでもお申込みできます。二次元コードを読み取り後、メール作成画面が表示されますので、情報入力後に送信をお願いします。

お電話の方は下記の番号へご連絡をお願いします
グリーンコープ生協ひょうご 伊丹センター
TEL:072-777-7630 (平日9:00~18:00)

「食品添加物講座」では、実際に食品添加物をつかって様々な実験を行います。食品添加物の種類や、どのような目的で添加されているのかなどを専門家が詳しく解説します。

このほか、今月発売のグリーンコープのハム、ソーセージ、ベーコンの「こだわり」シリーズを試食します。「こだわり」シリーズは海水塩と国産豚肉だけでつくっており、食品添加物を一切用いていません。そのため賞味期限は一般的な商品よりも短く、発色剤も用いていないので、鮮やかなピンク色ではなく、肉そのものの色あいとなっています。安全性、そしてその味わいは、まさに「こだわり」と銘打つのに相応しい仕上がりとなっています。

さらに食品添加物に関する問題を「O・X」形式で出題するクイズも開催します。正解数に応じて、プレゼントも用意しております。

「食品添加物講座」開催概要

日時:2023年11月24日(金)10:00~12:00

場所:若竹公民館 2階料理実習室(西宮市西福町15-12)

参加:無料

定員:30名(予約制)



申込方法: グリーンコープ生協ひょうご 伊丹センター (TEL: 072-777-7630 平日9:00~18:00)までお申し込みください。

組織概要

一般社団法人グリーンコープ共同体
福岡市博多区博多駅前一丁目5番1号
代表理事 日高 容子
<https://www.greencoop.or.jp/>

2018年、グリーンコープ生活協同組合連合会や、社会福祉法人グリーンコープ、労働協同組合など、九州(福岡、佐賀、長崎、大分、熊本、宮崎、鹿児島)、近畿(大阪、兵庫、滋賀)、中国(鳥取、岡山、島根、広島、山口)、そして福島の16の生協、各種団体とともに「一般社団法人グリーンコープ共同体」を設立。ひとつのグリーンコープのように持てるものを共有・連帯しながら、それぞれの地域に根ざした生活協同組合として活動してきました。「安心・安全な食べものを子どもたちに食べさせたい」という母親の想いからはじまって、それぞれの地域を豊かにしていくことを目指しています。

連絡先

※ 取材を希望されるメディアは前日までに以下にご連絡ください
メール: cakydobr@greencoop.or.jp
電話番号: 090-1468-9104
担当: 浅島(アサジマ)