

〈お知らせ〉

報道関係者各位

2015年10月30日
農 研 機 構

かしこく食べて健康に！農研機構開発の機能性食材のご紹介と機能性料理の創作！
食のブランドニッポンフェア 2015 第三弾「食のセミナー＋料理教室」開催
12月2日(水曜日)東京ガス スタジオ プラスジー ギンザ
～農研機構育成機能性食材を使用した初の料理教室～



食料・農業・農村に関する研究開発や普及を行う国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 (所在地:茨城県つくば市、理事長:井邊 時雄 以下、農研機構)は、食のブランドニッポンフェア2015 第三弾として、2015年12月2日(水曜日)、東京ガススタジオにて「食のセミナー」と「料理教室」を開催します。

農研機構では2015年10月～12月までの3ヵ月間、「食のブランドニッポンフェア2015」として、食や農業に関する様々なイベントを開催します。この度の第三弾「食のセミナー＋料理教室」では、東京ガスと協力し、暮らしに役立つ食の知識を紹介します。併せて、学校法人服部学園 服部栄養専門学校が教える、農研機構が開発した機能性食材を使った、初の料理教室も実施します。

農研機構は研究計画に基づき業務を推進することにより、食料・農業・農村が直面する様々な問題の解決と国民が期待する社会の実現に貢献していきます。

- 本資料は、筑波研究学園都市記者会、農政クラブ、農林記者会、農業技術クラブ他に配布しています。
- 農研機構(のうけんきこう)は、国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構のコミュニケーションネーム(通称)です。新聞、TV等の報道でも当機構の名称としては「農研機構」のご使用をお願い申し上げます。

【食のセミナー+料理教室 概要】

■日 時：2015年12月2日(水) 10:30～13:10

■場 所：東京ガス スタジオ プラスジーギンザ
(東京都中央区銀座 7-9-15)

■主 催：国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構

■協 力：東京ガス株式会社

■募 集 人 数：24名

(セミナー、料理教室両方参加できる方。申込み頂いた方の中から抽選となります。)

申し込み期間=10/30(金)～11/15(日))

■参 加 費：無料

■内 容：<セミナー>

かしこく食べて健康に！「農産物の機能性について」

農研機構 食品総合研究所 山本(前田)万里

<料理教室>調理実演/実習/ご試食

「機能性食材を使用したご家庭でもすぐに作れる料理」

料理実習指導 服部栄養専門学校 西洋料理教授 幸田健太郎

写真左：白身魚のムニエル カラフルベジソース(使用食材：カラフルポテト)

写真右：焼き野菜 パルサミコドレッシング(使用食材：クッキングトマト すずこま)



■参加お申し込み：農研機構のホームページからお願いします。

http://www.naro.affrc.go.jp/event_appli_form/fs2015_3rd/index.html

受付番号を送信しますので、当日受付でお申し付けください。

■お問 い 合 わ せ：農研機構 連携広報センター「食のセミナー」係

029-838-8337(直通)

※お電話での参加申込みはご遠慮ください。

【運営法人概要】

■法 人 名：国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構

■本部所在地：茨城県つくば市観音台 3-1-1

■理 事 長：井邊 時雄

■設 立：2001年4月1日

■U R L：<http://www.naro.affrc.go.jp/index.html>

●本資料は、筑波研究学園都市記者会、農政クラブ、農林記者会、農業技術クラブ他に配布しています。

●農研機構(のうけんきこう)は、国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構のコミュニケーションネーム(通称)です。新聞、TV等の報道でも当機構の名称としては「農研機構」のご使用をお願い申し上げます。