

『美味しい「美肌と健康」の話・薬膳試食と地域貢献』

～たもぎ茸、タマネギ、行者ニンニク、菊芋、ヤーコン、紅ビーツなど～

<日時・会場>

平成30年2月10日 土曜日

講演 10:00～11:30 本学 723 教室

試食 11:40～12:40 本学 PAL4 食堂

受講料：無料（材料費 800 円）

定員：80 名 締切：1月31日 水曜日

*お申し込み方法は、下記をご覧ください。



講師：北翔大学・北翔大学短期大学部
学長 西村 弘行

これまで知られる道産食材の健康機能性を活用して、地域貢献を目的として「食農みらい研究所」（代表：西村弘行）を設立し、美味しく「美肌と健康」に寄与する食品を開発しています。今回は、研究所のスタッフと共に、講演と薬膳メニューを体験していただきます。

薬膳メニュー： たもぎ茸・海老グラタン、チキン南蛮酢タマネギタルタルソース添え、行者ニンニク入り餃子（無臭）、菊芋とヤーコンのかき揚げ、紅ビーツ入りスープカレー、ヤーコンヨーグルト、たもぎ茸入り味噌汁、ご飯、さらに温かいヤーコン茶（血糖値上昇抑制作用）を提供。
但し、多少のメニュー変更もあります。

*当日、たもぎ茸ドレッシング「黄色のなな美」を割引価格で販売します。

申込方法： F A X、メール、往復はがきにて下記項目をご記入の上、お申込みください。

①講座名 ②住所 ③氏名（ふりがな） ④電話番号 ⑤年齢

※ F A Xでお申し込みの方は、上記項目のほか F A X 番号をご記入ください。

※受付後、開講のご案内をします。10日以内に連絡がない場合には、お問い合わせください。

申 込 先： 〒069-8511 江別市文京台 23 番地 北翔大学 地域連携センター

F A X： 011-387-3746

E メール： kouzacen@hokusho-u.ac.jp