

食べてキレイに!

ウツボ料理!



ダイダイのデザートも!

ビタミンC
+
コラーゲン

ウツボ料理 講演&試食会

日時： 2月21日(日) 13:00~15:30
会場： シティプラザホテル5階 鳳凰の間

「ウツボのもっているコラーゲンについて」
講師： 国立和歌山工業高等専門学校 物質工学科教授 土井正光氏

「健美の食材は今ここにある!」~ウツボと橙で美味しい美肌薬膳を楽しむ~
講師： フードコーディネーター 河崎妙子氏

☆ウツボ料理 参加予定店舗
いけ口、割烹からかさ、銀ちろ、栄、松柏亭
ラ・バンビーナ、レストラン ラ・ムー

限定先着50名!

参加費 ￥500

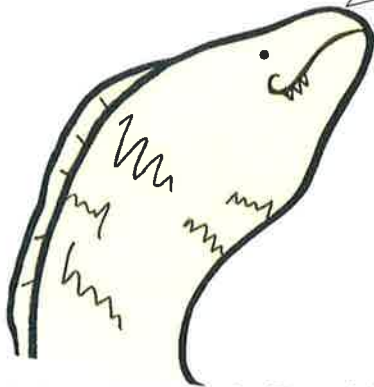


意外と知らない「ウツボ」のコラーゲン・田辺名産「だいたい」のビタミンC
美容と健康によくて、しかもおいしい!
講演の後は田辺市内の飲食店の協力により、実際にご試食いただけます!



1/26 ウツボ料理研究会を開催しました

茶碗蒸し・からあげ・カツレツ・ちらし寿司
だいたいのムースなどが調理され、
紀伊民報・NHKでも紹介されました♪



講師プロフィール

土井正光 氏

国立和歌山工業高等専門学校 物質工学科教授
主な研究分野は非天然型アミノ酸誘導体の合成
コラーゲンモデルペプチドの合成と構造解析 など

河崎妙子 氏

フードコーディネーター、レストランプロデューサー
であり、女子栄養大学講師。
メニュー開発や店舗プロデュースの他、街づくりアド
バイザーとしても活動。
たなべえサンド・あがら井の指導も行っている。

お申込みはメール info@nanki-mirai.jp またはFAXで ※参加費は当日お持ちください

申込事項

FAX 0739-23-1165

お名前 (参加人数 名)

お電話番号