

カリフォルニアプルーン 健康惣菜セミナ

高齢化に伴う健康寿命の延伸、ダイエット需要などの背景から健康に関心が高い消費者が増え、健康に フォーカスさせた商品の開発は今や必須と言える昨今。健康を基軸にしながらも他店と差別化出来るメ ニューは非常に有益と思われます。月刊「食品商業」では、そんなニーズに対して天然の機能性食品として 知られる「プルーン」を使用した、スーパーマーケット、惣菜専門店を対象とした「健康惣菜の開発セミナー」 を提案します。プルーンは食物繊維やカリウム、抗酸化物質に低GIの甘み成分など、健康維持と生活習慣 病のリスク低減に役立つ、さまざまな栄養素を持っています。生食のイメージが強いブルーンですが、実は欧 米では料理の食材として利用されるケースが多く、惣菜への利用にも適しています。本セミナーはそんなブ ルーンの中でも、日本におけるシェア約95%を誇る「カリフォルニアプルーン」を使用し、いつもの惣菜に付 加価値をプラスする提案から、利益商品開発のヒントまで、さまざまなメニューをお試しいただける場となって おります。日本初のプルーンをテーマとした惣菜提案セミナーとなるこの機会、ふるってご参加ください。

場所

中央化学 東京オフィスショールーム/テストキッチン 東京都品川区大崎1丁目6番4号 新大崎勧業ビル (大崎ニューシティ4号館) 3階

スーパーマーケット・惣菜専門店本部の 惣菜部門の商品開発担当様

定員

30名

協力

カリフォルニア プルーン協会 中央化学㈱

参加費

無料

セミナー概要

- 明日から取り入れたい健康惣菜最新トレンド
- 本当に知っている?カリフォルニア プルーンとその健康効果について
- ちょい足し・置き換えでおいしい! 定番メニュー+プルーン
- 他店と差がつく!プルーンと意外な食材の組み合わせメニュー
- プルーン惣菜メニュー試食



消費者の関心の高い

健康惣菜の紹介



城取フードサービス研究所代表 城取 博幸先生

大学卒業後、大手外食企業に就職。退社後スーパーマーケットでバイヤー、店長 を経験。「ミール・ソリューション」「ホームミール・レプレイスメント」に興味を持ち、 その後独立。チルド商品、惣菜のコンサルタントとして、スーパーマーケット、食品メー カーの「ミール・ソリューション」の指導を25年以上行う。著書に「惣菜の仕事ハ ンドブック」 「日配の仕事ハンドブック」 「惣菜で食育する本」 (商業界)など多数。



Foodbiz-net.com代表 道畑 富美先生

1987年京都大学農学部大学院修士課程終了後、外食企業を経て、外食・ 中食の業態開発・メニュー開発、また国内外の食品や農産物の業務分野への マーケティングなどに関わる。一般社団法人日本惣菜協会 外国人技能評価委 員会委員 およびホームミールマイスター資格審査委員会委員。母校をはじめ大 学での講義、講演も多数。

お申込みはこちら

https://pro.form-mailer.jp/lp/71f5e649182385



ファクシミリ返信票(締切1月22日砂)



商業界「カリフォルニアプルーン FAX03-3585-1216 健康惣菜セミナー」事務局行



カリフォルニアプルーン 健康惣菜セミナー

恐れ入りますが、ご出欠のご都合を1月22日(水)までにFAX返信にてお知らせ下さいますようお願いいたします。 尚、定員は30名様となります。お申込みは先着順とさせていただきますので、予めご了承ください。

★Access

日時: 2020年1月30日春

14:00~16:00 (13:30受付開始)

会場: 中央化学株式会社

東京オフィスショールーム/テストキッチン

東京都品川区大崎1丁目6番4号

新大崎勧業ビル(大崎ニューシティ4号館)3階





□ご出席	□ご欠席

ご出席者氏名	(計	名)		
	(61			
貴社名				
ご所属の部署名/役職				
ご連絡先電話番号	メールアドレス			
ご同行の出席者氏名②	ご所属の部署名/役	安職		
ご同行の出席者氏名③	ご所属の部署名/後	安職		

(この件に関するお問い合わせ先) (株)商業界 担当: 各務・本橋 TEL03-3224-7491