



2023年2月

ご参加の皆様

女子栄養大学出版部

担当石山三貴男

ishiyama@eiyo.ac.jp

TEL 03-3918-5472 Fax03-3918-5591

前日・当日携帯 070-5461-4734

2月20日(月) 18:30~20:30

【穀物由来の食物繊維の機能性について学ぶ】セミナー

ご案内

この度は、2月20日開催【穀物由来の食物繊維の機能性について学ぶ】セミナーにお申し込みをいただき誠にありがとうございます。

ご参加いただくにあたり、以下にご連絡させていただきます。どうかよろしくお願い申し上げます。

★香川靖雄先生ですが、この度、両目の手術をすることになり、今回登壇での講演が難しくなっており、誠に申し訳ございませんが、当日はビデオ講演とさせていただきます。

急な変更をどうかご容赦ください。

1. こちらの封筒が参加受付の代わりとさせていただきます。
当日はこちらの封筒をお出してください。
お忘れになっても受付でお名前をお知らせ頂ければ大丈夫です。
2. 健康チェックシートのご記載をお願いいたします。
お越しの際にご記入の上、受付スタッフへお渡し願います。
(受付にも用意はしております。)
3. 会場：日本橋ホール（中央区日本橋 2-5-1 9F）
地下鉄東京メトロ銀座線・東西線「日本橋」駅 直結
地下鉄都営浅草線「日本橋」駅 徒歩1分
地下鉄東京メトロ半蔵門線「三越前」駅 徒歩5分
JR「東京」駅 徒歩5分
地図を同封しております。

〒170-8481 東京都豊島区駒込 3-24-3
3-24-3 Komagome, Toshima, Tokyo 170-8481
JAPAN

〒350-0288 埼玉県坂戸市千代田 3-9-21
3-9-21 Chiyoda, Sakado, Saitama 350-0288
JAPAN

学校法人 香川栄養学園

女子栄養大学 女子栄養大学短期大学部 香川調理製菓専門学校

Kagawa Education Institute of Nutrition

Kagawa Nutrition University Junior College of Kagawa Nutrition University Kagawa College of Culinary and Confectionery Arts



講演スケジュール

講師／女子栄養大学 副学長香川靖雄先生 (ビデオ講)

「食物繊維の機能性に学ぶ」仮題

講師／大妻女子大学 家政学部教授 青江誠一郎先生

「穀物由来の食物繊維の機能性について」仮題

料理講師／サロン・ド・キュイジーヌ主宰 料理研究家荻野恭子先生

「食世界の生活の知恵を生かした全粒粉を使った料理の紹介」

質疑応答 講演後に質疑応答を実施します。

質問は、時間とシステムの都合上、来場された方が中心になります。

時間の関係で全てのご質問にお答えしかねますことをご了承ください。

会場参加の方には講演レジュメ資料・日清製粉グループ商品のお土産を全員にお渡しいたします。

皆様のお越しを心よりお待ちしております。

女子栄養大学出版部石山

〒170-8481 東京都豊島区駒込 3-24-3
3-24-3 Komagome, Toshima, Tokyo 170-8481
JAPAN

〒350-0288 埼玉県坂戸市千代田 3-9-21
3-9-21 Chiyoda, Sakado, Saitama 350-0288
JAPAN