

ケベック・メープル製品生産者協会
医療機関栄養士向けセミナー
“メープルシロップの栄養・機能性成分と活用術”に協賛

ケベック・メープル製品生産者協会(カナダ・ケベック州)はカナダのメープルシロップ産業を代表して、カナダ農務・農産食品省後援のもと、株式会社ファンデリー主催で2015年2月8日(日)に『ホテルJALシティ田町 東京』(東京・港区)にて開催された医療機関栄養士向けのセミナーに協賛しました。

「知っていますか？100%ピュアな自然食品、メープルシロップの栄養・機能性成分と活用術」というテーマのもと、約60名の医療機関栄養士さんが一堂に会しました。

メープルシロップは、日本人に不足しがちなカルシウムやマグネシウム、たんぱく質や糖の代謝に不可欠な亜鉛、余分な塩分を排出するカリウムをバランスよく含んでいます。また、さまざまなビタミン、アミノ酸、たんぱく質、有機酸も含み、近年、63種類ものポリフェノールが特定されました。そして煮つめる過程で殺菌され、着色料や添加物を含まない100%自然食品であるため、乳幼児に与えても安心です。さらに最近の研究では、肝機能保護効果があることや、肥満を抑制する可能性があることが確認され、世界各国で健康価値の高い自然食品として注目されています。

本セミナーでは、管理栄養士の安中千絵氏が、カナダ、アメリカ、日本で行われている最先端の研究から得られた知見をふまえて、メープルシロップの栄養・機能性成分を解説、それらの健康価値をどう日々の食事に活かしていくかを、実際のオリジナルレシピをもとに、試食をしていただきながら、具体的な使い方を話しました。

目に見え、実際に味わえる形でより具体的にお話いただいた安中先生の講演は、日頃患者さんの栄養指導や食事相談に苦心している栄養士の方々には、実際に役立つ情報が得られたようで、熱心にメモをとられ、質疑応答でも活発なやりとりが行われました。



ケベック・メープル製品生産者協会
医療機関栄養士向けセミナー
“メープルシロップの栄養・機能性成分と活用術” 実施要項

【対 象】 医療機関栄養士

【開催日時】 2015年2月8日(日) 14:00 ~ 16:00

【会 場】 『ホテル JAL シティ田町 東京』
東京都港区芝浦 3-16-18 (JR 田町駅より徒歩 5 分)

【講 師】 安中千絵(あんなか・ちえ):
学習院大学法学部卒業。女子栄養大学栄養学部卒業。
東京都立大学大学院都市科学研究科修士課程修了。
都市科学修士、管理栄養士、JSA 認定ワインアドバイザー
株式会社タニタなどを経てフリーランス。企業のアドバイザーや
商品開発、メディアへの情報提供や情報監修の他、執筆、講演
などを中心に活躍中

- 【セミナー内容】
1. メープルシロップの紹介とテイスティング
 2. メープルシロップの健康価値と多様性
 3. メープルレシピの紹介と試食
 - ・ 鱈の幽庵焼き
 - ・ きんぴらいなり
 - ・ 小松菜と豚しゃぶ肉のごま和え
 - ・ 経口補水液 (レモン/トマト)
 - ・ メープルレモンシュークリーム

【主 催】 株式会社ファンデリー

【協 賛】 ケベック・メープル製品生産者 協会

【後 援】 カナダ農務・農産食品省

このリリースに関するお問い合わせ先：

株式会社つきプランニング 担当：井上 川端
t-inoue@tsuki-p.com/kawabata@tsuki-p.com
〒104-0041 東京都中央区 2-12-6-3F Tel: 03-6222-7115/Fax:03-6222-7116