

「豆の日」協賛イベント

身体に良い 豆料理を食べよう2016

10月13日は
「豆の日」

参加費無料
150名



平成28年 **10月27日(木)**
午後2時～5時 (開場1時30分)

場 所：**神戸朝日ホール**
(神戸市中央区浪花町59)

講 師：藪 光生 先生 「豆を食べて元気になろう」
全国和菓子協会専務理事

料理実演：川口眞理 先生 「豆料理実演」
(株)ホームメイドクッキング
(執行役員 関西エリア・エリア長 兼 梅田ブロック長)



金時豆
ぎんとぎまめ



えんどう



大福豆
おおふくまめ

小さな豆から
大きな健康



2016
国際マメ年

「豆の日」協賛イベント

身体に良い豆料理を食べよう2016

プログラム

第一部：午後2時～2時10分
午後2時10分～3時10分

主催者挨拶

「豆を食べて元気になろう」

講師：藪 光生 全国和菓子協会専務理事 基調講演

午後3時10分～3時20分

休憩（舞台準備）

第二部：午後3時30分～4時

料理実演：川口眞理 ホームメイドクッキング講師（関西エリア・エリア長 兼 梅田ブロック長）

第三部：午後4時～5時

ご試食

講師プロフィール

藪 光生（やぶ みつお）

全国和菓子協会専務理事
東京和生菓子商工業協同組合専務理事
全国豆類振興会広報PR委員長

和菓子の啓発をはじめ、和菓子店の経営指導、製造技術の振興、共同購入や業界活動、広報PRに力を尽くす。

講演活動は、和菓子関連、食生活文化関連、経営指導、教育等各方面に亘り、年に多数。

執筆も多く、大日本印刷(株)発行「日本の菓子・和菓子づくりの心」、講談社版「四季の和菓子・銘品を生み出す原料」、BABジャパン「和菓子噺」角川ジャパノロジー文庫「和菓子」等。

川口 眞理（かわぐち まり）

（株）ホームメイドクッキング
執行役員 関西エリア・エリア長
兼梅田ブロック長

「食の安全と健康」をモットーに、全国に83教室、関西エリアでは近畿2府4県に14教室を展開する「手づくり総合教室」。

ホームクッキングコースのほか、パンやケーキ、天然酵母パン、和菓子などのフードコースと、シュガークラフトコースやカービングなどのクラフトコースなど、全13コースの講座を開催。

申込方法

ハガキ・メールでお申し込みいただくか
下記FAX用申込書に必要事項をご記入の上、
関西輸入雑豆協会までご送信ください。

申込先：関西輸入雑豆協会

〒651-0085 神戸市中央区八幡通3-1-19 日精ビル6階
電話078-200-4521：FAX078-200-4526
e-mail:zakkoku_kansai@k8.dion.ne.jp

申込期限：10月20日(木)必着

※申し込み多数の場合は抽選とさせていただきます。当選者の発表は招待状の発送をもってかえさせていただきます。

※応募は2名迄、参加予定者全員の御名前の御記入をお願いします。
参加希望の方は住所・郵便番号・氏名・電話番号・年齢を御記入の上、ご応募ください。

アクセス



JR・阪急・阪神・地下鉄・ポートライナー 各三宮駅より徒歩約7分

JR元町駅または阪神元町駅より徒歩約5分

「身体に良い豆料理を食べよう2016」 FAX用申込書

ふりがな

お名前

(男・女)(年齢 才)

同伴者名

ご住所

(代表者住所)

〒

T E L

職業 (学生・主婦・会社員・その他)

(代表者)