

農業者と食品製造・加工業者のための
にいがた伝統野菜 **連続講座** <なす>
- 第1回 -

知る人ぞ知る「なす王国」の新潟。
特に種類の多さが自慢です。
そして、その種類に応じた食べ方
を楽しむ豊かな食文化は他地域
にはないものです。
本連続講座では、新潟のなすの
付加価値を高めるためのお話と、
加工方法をご紹介します。



平成 **27** 年 **7** 月 **28** 日(火)

時間

午後1時00分～4時00分 <受付開始：午後0時30分>

会場

新潟市食育・花育センター 1階=調理実習室

〒950-0933 新潟市中央区清五郎401番地 TEL(025)282-4181

対象者

農業者、食品製造・加工業者等、食品産業に関わる方

定員

先着 **30名様** <事前申込制>

参加費

500円 <食材費・資料代として>

申込締切

定員になり次第 募集を終了させていただきます。

※お申込みは裏面の申込用紙をご利用ください。

講師

清野 朱美 氏 (シニア野菜ソムリエ/ベジフルビューティーアドバイザー <日本野菜ソムリエ協会認定>)

内容

【第1部】シニア野菜ソムリエから見た 新潟のなすの魅力について

【第2部】加工セミナー「9種類の茄子の個々の加工適性について」

【第3部】新潟伝統野菜としての なすの活用方法について

【駐車場について】 施設内の有料駐車場をご利用ください。(但し、3時間まで無料)

問合せ先

公益財団法人 食の新潟国際賞財団 <担当：山形>

〒951-8131 新潟市中央区白山浦1-425-9 新潟市役所白山浦庁舎1号棟4階

TEL = 025-201-8901 FAX = 025-201-8902 E-mail = info@niigata-award.jp

主催：新潟市農業活性化研究センター / 公益財団法人 食の新潟国際賞財団

生産者と食品加工者のための
にいがた伝統野菜
連続講座 <なす>

平成27年7月28日(火)

会場: 新潟市食育・花育センター

1階=調理実習室

参加費: 500円 <食材費・資料代として>

申込書

お申し込み方法

- 以下の「お申し込み用紙」にご記入の上、FAXにてお申し込みください。
Eメールでのお申し込みも受け付けております。
- 先着30名で定員になり次第、締切とさせていただきます。
- お申込み完了の方には、追ってご連絡いたします。一週間たっても当方から連絡が無い場合はお手数ですが、事務局宛に御一報くださいませ。

セミナー申込書 送付先 ▶ FAX : 025-201-8902

Eメールでのお申込みの場合 ▶ E-mail : info@niigata-award.jp

● お申し込み用紙

氏名	
所属名 (会社・団体名等)	
役職	
連絡先	〒
TEL	()
FAX	()
E-mail	
区分 (当てはまる項目に○)	農業 ・ 加工業 ・ その他 ()

※ 今後 E-mailまたはFAXにて、各種セミナーおよび交流会のご案内をさせていただきます。

事務局

公益財団法人

食の新潟国際賞財団

<担当 / 山形>

〒951-8131 新潟市中央区白山浦1-425-9 新潟市白山浦庁舎1号棟4階

TEL : 025-201-8901 / FAX : 025-201-8902

E-mail : info@niigata-award.jp

定員になり次第 募集を終了させていただきます。