

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 -

【開催日時】 平成27年 7月 28日(火) 13:00 - 16:00  
【開催場所】 新潟市食育・花育センター 1階=調理実習室  
【参加者数】 22名

パンフレットより

### 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。



終了



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 <b>30名様</b> < 事前申込制 >
参加費	<b>500円</b> < 食材費・資料代として >
申込締切	<b>定員になり次第 募集を終了させていただきます。</b> ※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

