

食品技術ミニシンポジウム

薬食同源～健康に役立つ薬膳料理～

(岡山県食品新技術応用研究会第301回研修会)

岡山県食品新技術応用研究会は、食品分野の新技術に対応できる人材を養成することを目的として昭和62年に設立されました。現在、県内外の食品関連企業49社と個人・公的機関等の方々38名で構成され、食品事業のための食品企業による食品セミナーを開催し資質向上を図っています。

このたび、岡山県食品新技術応用研究会と公益財団法人岡山県産業振興財団では食品に関する新技術・新商品開発等の技術力向上及び販路開拓等のレベルアップを図るために、【薬食同源～健康に役立つ薬膳料理～】をテーマにミニシンポジウムを開催します。薬膳料理には生薬などの素材を使用しますが、身近な食材を用いたものも多く、生活習慣病の予防や健康の維持増進に役立つ食材の新しい機能開拓のヒントが隠されているかもしれません。食に関わる関係者をはじめ、薬膳料理に関心をお持ちの多くの皆様のご参加をお待ちしています。

- ◆ 日 時 平成26年2月4日(火) 13時30分～18時50分
- ◆ 会 場 メルパルクOKAYAMA 3F 曙の間 (岡山市北区桑田町1-13)
*地図はこちらを御覧ください→<http://www.mielparque.jp/okayama/access/>
- ◆ 主 催 岡山県食品新技術応用研究会・公益財団法人岡山県産業振興財団
- ◆ 定 員 等 80名 ※定員に達し次第締め切ります
- ◆ 参 加 費 ・食品技術ミニシンポジウム 無料 ・交流会 4,000円(事前申込要・当日参加不可)
- ◆ プログラム

13:30～13:40	食品技術ミニシンポジウム 主催者挨拶 岡山県食品新技術応用研究会 代表幹事 山辺 啓三 氏
13:40～14:40	≪講演Ⅰ≫「薬膳を今に活かす」(仮) 岡山県立大学保健福祉学部栄養学科 准教授 富岡加代子 氏
14:40～15:20	≪講演Ⅱ≫「糖尿病療養と薬膳の関わり」(仮) パーク統合クリニック 副院長 廣澤裕代 氏
15:20～15:40	休憩
15:40～16:20	≪講演Ⅲ≫「キューズ・マンスール フレンチ×薬膳」 倉敷スイートタウン 総料理長 湯浅薫男 氏
16:20～17:00	≪講演Ⅳ≫「漢方相談薬局と薬膳カフェを併設して今…」 くるみ DO 薬局&kurumido cafe 薬剤師 前田聡子 氏
17:20～18:50	交流会 ホテル内1階ティーラウンジ「あいれっくす」

- ◆ 参加申込 下記URLよりお申し込みください ※平成25年1月28日(火)申込締切
<http://www.optic.or.jp/okayama-ssn/> ← [岡山県産業支援ネットワーク](#)で検索
- ◆ 事務局 公益財団法人岡山県産業振興財団 技術支援部 研究開発支援課 担当：山本・三本
TEL 086-286-9700 FAX 086-286-9675
E-mail: sangaku@optic.or.jp