

2011年10月

各位

NPO野菜と文化のフォーラム

理事長 今野 聡

「第4回 野菜の品種別調理特性検討会(キャベツ)」開催のご案内

昨今、安全でおいしい野菜を求める消費者の声は、年々高まりをみせております。本会の長年の研究会から「素材(品種特性)と調理法との係わり」も見逃せない要因であることが判明しています。今回のキャベツは、季節に合わせた品種が早くから作られ、一年中流通している野菜で、品種のもつ特性と調理方法のかかわりが大きいことが話題に上がっています。

このようなことから「キャベツの品種別調理特性検討会」を開催することといたしました。多くの皆様にご参加いただき、キャベツの消費拡大のきっかけに寄与できればと考え企画いたしました。ご参加のうえ多様な視点からのご意見、ご質疑をいただきたくご案内申し上げます。

記

{日時} 2011年11月21日(月) 13:30~18:00 (受付開始 13:00~)

{会場} 女子栄養大学駒込校舎 4号館 5F 松柏軒 03-3918-2543

{交通} JR山の手線駒込駅・北口 or 地下鉄南北線駒込駅・下車徒歩5分

{話題提供}

「キャベツをめぐる情勢」(仮題)

千葉県農林総合研究センター東総野菜研究室 研究員 町田剛史氏

{試食検討品種・料理/アンケート}

4種類(春系、中間系、寒玉系、ボール系品種など)、食べ比べおよび8種類程度の料理

{定員} 100名(定員オーバー後の申込者にはお断りのご連絡いたします)

{参加費} 会員 3,000円 (非会員 4,000円) 当日、会場で受付いたします。

.....

2011.11.21

キャベツ

参加申込書 : Fax 03-5294-7373

会員○	ご氏名	所属・部署
ご連絡先メールアドレス		

※法人会員は2名迄会員扱い。問合せ:事務局 まから 携帯 080-3279-3256