

熟塾・健康増進講座

# 「大豆食のすすめ」 IN 花外楼大阪城店



日時：2017年5月12日(金)・午後7時～9時

会場：花外楼 大阪城店

大阪府中央区城見1-4-1 ホテルニューオータニ大阪3階 TEL:06-4790-7808

JR大阪環状線「大阪城公園駅」徒歩3分

地下鉄長堀鶴見緑地線「大阪ビジネスパーク駅」徒歩3分 各線「京橋駅」徒歩8分

## 大豆食のすすめ:大豆の魅力を4人が語る

**大豆問屋:** 中井産業株式会社 代表取締役社長 **中井敏博氏**

大豆問屋の二代目、自社の大豆加工菓子等も手掛ける大豆の専門家

**豆腐屋:** アロマ株式会社 代表取締役 **水川明氏**

遺伝子組換えしていない国内大豆100%丸ごとを「ひみこ豆生」として豆腐と豆乳に加工販売

**味噌屋:** 米忠味噌本店 七代目当主 **金澤忠俊氏**

文政3年(1820年)創業の米忠味噌、江戸時代から大阪人に愛される味噌を製造・販売

**パティシエ:** もりともえ氏

大手お料理教室コーチやお菓子教室RougeBerryを開講。年間のべ700人にお菓子の魅力を伝授。

**食品提供:** **納豆BAR小金庵の大阪納豆(なにわら納豆)**

種わらに自生している天然の納豆菌のみで発酵・熟成させた昔ながらの製法の納豆。  
大豆の味がしっかりしているのでそのまま、もしくは、お塩でお召し上がりいただくと大豆の甘味を味わっていただけます。

会費：一般 6,800円 ・ 熟生 5,800円

(レクチャー & 豆腐・大阪納豆・味噌汁・豆乳デザート付きお弁当)

**定員:先着申し込み30名様**

世界的な健康志向の中で日本食が見直される中、植物の中では唯一肉に匹敵するだけのタンパク質を含有する特徴から「ミラクルフード」として脚光を浴びている大豆。

日本では縄文時代に大豆の出土例があり、「古事記」にも大豆の記録が記載され等いにしえよりさまざまな大豆を加工し食事にとりいれてきました。

天保元年(1830年)創業、明治6年に大久保利通・木戸孝允・板垣退助・伊藤博文・井上馨が集い立憲政体の礎となる大阪会議を開き、大阪会議の成功を祝って大木戸孝允が命名した料亭「花外楼」。今回は大阪城店で、先ずはお弁当と共に豆腐・大阪納豆・味噌汁等を味わい、豆乳デザートを楽しみながら4名の講師から大豆の魅力について拝聴。大豆を意識して日常の食事に取り入れ健やかに過ごしましょう!

## 「大豆食のすすめ」 IN 花外楼大阪城店 参加申込書

申込み締切: 5月10日(水曜日)

大阪から情報を発信する文化活動グループ 熟塾・FAX:06-6946-2815

お名前			
ご住所	〒		
TEL NO		E-mail	

電話:090-8381-0150(不在の場合は、留守電にお名前・ご住所・お電話番号を録音願います)

熟塾ホームページ <http://www.jukujuku.gr.jp/> (BXI05250@nifty.com)からもお申し込みいただけます。

お申し込みいただくと、会場の場所等を明記した参加証を郵送いたしますので会費は当日ご精算ください。

**食事をご用意致しますので、5月11日(木)以降のキャンセルについては、会費全額を請求させていただきますので、ご了承願います。**