

注目の素材「代替肉」の調理と スチコンやブラストチラーを活用した 機械調理について学ぶ

対面による調理実演形式の研修会を企画しましたので、案内します。

内容は「食糧問題」や「SDGs」への打ち手として注目の素材「代替肉」の調理と
人手不足や外国人労働者の増加といった今後の労働問題対策に欠かす事の出来ない
「機械調理」について用意します。是非とも、ご参加ください。

記

1. と き 令和5年11月25日（土） 13:00~16:30

2. ところ ホシザキ東海株式会社 本社テストキッチン

住所：愛知県名古屋市中村区名駅5丁目21番3号

【Google Map】 <https://goo.gl/maps/osRQU3zaR7cgUvX47>



*名古屋駅から 徒歩 約 15分
*地下鉄桜通線 国際センター駅
から 徒歩 約 10分
*お車でのお越しの際は、周辺の
有料駐車場へお停め下さい

3. 内 容 「代替肉（大豆ミートなど）」を使った調理実演

☆代替肉調理のポイント

☆スチコン、ブラストチラー等調理機器の基本知識

試食もあります

4. 講 師 フードプロデューサー 多田 鐸介 先生

5. 受講料 愛知県栄養士会会員 1,500円 県外栄養士会会員 2,000円
非会員 2,500円

6. 参加定員 18名（申込み先着順）

7. 申し込み 令和5年11月10日（金）まで

【申込方法】 愛知県栄養士会ホームページ「研修会情報」からお申し込みください。
つぎの URL、もしくは QR コードからお申し込みいただけます。

申込先 URL

https://app.payvent.net/embedded_forms/show/64ee99e2dcee8b4c800c5ae9

研修情報 URL https://aichiken-eiyoushikai.or.jp/kenshu_info/

申込先



研修会情報



【支払方法】 クレジットカード支払い もしくは 銀行振込 から選択してください。

※受講申し込み後「決済完了メール（クレジットカード支払いの場合）」もしくは「申込確認メール（銀行振込の場合）」が送信されます。2～3日経ってもメールが届かない場合は「問い合わせ先」まで、ご連絡ください。

※スパム対策・ドメイン指定等されている場合は

[qpgjx014@ybb.ne.jp] および [noreply@payvent.net]

のメールアドレスが受信できるように、設定の変更を行ってください。

【問い合わせ】 勤労者支援部会 平岩 知樹 E-mail : qpgjx014@ybb.ne.jp