

# 栃木会場分

<封筒表書>

「パスタ大学2017」のご案内  
公益社団法人日本栄養士会賛助会員からのお知らせ

一般社団法人日本パスタ協会 パスタ大学2017事務局  
東京都中央区銀座7-2-22 同和ビル6F 共同PR内

## 「パスタ大学2017」のご案内

拝啓 時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。また、平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、一般社団法人 日本パスタ協会は、国内パスタメーカー8社で構成しており、国産パスタの普及と市場拡大を目指し家庭におけるパスタメニューの広がりを提案するパスタクッキングスクールや外食産業に携わる方へのセミナーなどPR活動を継続的に実施しています。そうした活動の一環として、2000年より開講の管理栄養士、栄養士の皆様方を対象とした専門セミナー「パスタ大学」はたいへんご好評をいただいております。本年も引き続き「パスタ大学2017」(会場:ホテル東日本宇都宮、参加費:無料)を開催する運びとなりましたので、ここにご案内申し上げます。次第です。

いまや現代人の常識となりつつある健康志向の中で、多くの人が食事の質や健康効果に気を使うようになりました。第一部では、糖尿病・栄養内科・代謝・内分泌内科専門の医学博士、横山淳一氏を講師として迎え、世界の栄養学者が注目する“超健康食＝地中海料理”の原点、シンプルで手軽なイタリア料理とパスタの素晴らしさを、科学的、文化的両面からひもとく、医学分析をあわせてご紹介いたします。また第二部では、安価で手軽、また給食や集団調理に使いやすく、しかもおいしいパスタメニューをイタリア料理に精通したトータルフードコーディネーター、小川晴子氏がレシピとあわせて紹介し、ポイントを解説いたします。

つきましては、ご多用中のこととは存じますが、是非ご出席賜りますよう心からお待ち申し上げます。

敬具

2017年10月吉日  
一般社団法人 日本パスタ協会

協会加盟社: 赤城食品(株)、奥本製粉(株)、オーマイ(株)、  
(株)コルノマカロニ、昭和産業(株)、日本製麻(株)、  
はごろもフーズ(株)、マ・マーマカロニ(株)

※日本パスタ協会は日本栄養士会の賛助会員です。

## 「パスタ大学2017」概要

日時:2017年11月17日(金) 18:00~20:00 ※受付は17:30から開始いたします。

・第一部<講師:横山淳一/医学博士>

「イタリアに学ぶ健康増進パスタ料理」パスタ及びイタリア料理を栄養学的・科学的に検証し、パスタの有効性をひもとく。

・第二部<講師:小川晴子/トータルフードコーディネーター>

「給食に使いやすいパスタメニュー」安価で美味しい栄養バランスのとれたメニューを紹介

場所:ホテル東日本宇都宮/「孔雀の間」

栃木県宇都宮市上大曾町492番地1 TEL. 028-643-5555(代)

・JR宇都宮駅から(2km)お車で約10分

・東武宇都宮駅から(2km)お車で約15分

受講料:無料(定員/70名)

申し込み方法: 別紙の「申し込み方法」をご参照の上、ホームページ、FAX、ハガキのいずれかの方法でお申し込みください。

応募締切: 2017年9月30日(金)必着

当選通知: 厳正なる抽選の上、当選者の方には受講証の発送をもってお知らせいたします。  
(万一欠席の場合にはご連絡をお願いいたします。)

ご紹介レシピ:・ドライカレー風パスタ ・生揚げとのチャンプルパスタ ・オープンで作る ピッツァ風パスタ ・親子丼風パスタ  
※メニューは変更する場合がございます。

### 講師プロフィール

#### 1. 横山 淳一(オーヴァー内科クリニック 院長/医学博士)

内科、特に糖尿病をはじめとした代謝・内分泌疾患が専門で“食はいのち”の信条で患者指導にあたっている。

東京慈恵会医科大学内科学教授 定年退任後、2014年4月にオーヴァー内科クリニック開業。

西欧文化の源流であるイタリアの食・文化に造詣が深く、自らも料理を楽しむ。著書多数。

#### 2. 小川 晴子(トータルフードコーディネーター)

平成元年にイタリアへ渡り料理と語学を習得し、帰国。その後テレビ番組のコーディネーターや通訳、料理書の翻訳や食文化のコーディネーターとして活躍。自由ヶ丘の料理スタジオでイタリア料理教室を主宰するほかイタリアでの食文化ツアーも企画運営。

お問い合わせ先:東京都中央区銀座7-2-22同和ビル6F 共同PR内「パスタ大学2017」事務局

横山/吉田 TEL03-3571-5194

一般社団法人日本パスタ協会:ホームページ <http://www.pasta.or.jp>