



# 長門市 記者配布(発表)資料

発信年月日：平成27年3月20日

所属部課	課長	担当職氏名	連絡先	TEL 0837-23-1237 FAX 0837-22-8458
経済観光部 農林課	光井 修	課長補佐 木村 好博		
件名	「長州黒かしわ新メニュー提案会」の開催について			

長州黒かしわ振興コンソーシアムでは、このたび山口県オリジナル地鶏「長州黒かしわ」について、『栄養面、機能性成分』に着目してPRを行い、新たな魅力発信による県内(特に地元)での販路拡大を目的とした「新メニュー提案会」を開催します。

## 記

- 日時 平成27年3月25日(水) 13:20~15:30
- 場所 ホテル楊貴館(長門市油谷伊上130番地)
- 主催 長州黒かしわ振興コンソーシアム  
(会長 末永明典(深川養鶏農業協同組合))
- 参加者 市内のホテルや旅館、飲食店などの料飲組合関係者、栄養面から保健師や栄養士。(30名~50名)
- 内容 13:20~ 長州黒かしわの説明  
13:30~ 登坂正子氏による栄養学的見地からの講演  
14:30~ 北川みゆき栄養士提案メニューの説明・試食  
15:10~ 感想・意見交換会
- 問い合わせ先  
深川養鶏農業協同組合 担当:長尾(Tel 0837-22-2121)  
長門市経済観光部農林課 担当:木村(Tel 0837-23-1237)  
山口県農林水産部畜産振興課 担当:岡村(Tel 083-933-3436)

※長州黒かしわ振興コンソーシアムとは、長州黒かしわの生産拡大や普及に向けた取組、ブランド化に向けた取組などを連携して行う組織で、深川養鶏農業協同組合をはじめ、長州黒かしわ振興協議会、湯本温泉旅館協同組合、長門料飲組合、長門やきとり横丁連絡協議会、山口県、山口県農林総合技術センター、大津緑洋高校日置校舎、長門市で構成されています。



# 長州黒かしわ新メニュー提案会

国の天然記念物「黒柏鶏(くろかしわ)」をベースに開発された山口県産オリジナル地鶏「長州黒かしわ」の新たな魅力発信のため、栄養学の専門家による新メニューの提案および試食会を開催します。今回は「長州黒かしわ」の食感や味わいだけでなく、健康に役立つ「機能性」に着目したオリジナルレシピをご紹介します。皆さまふるってご参加ください。

講師 登坂正子

医学博士。医療法人淳信会 まさこメディカルクリニック院長。(株)グリーンハート代表。専門分野は循環器内科全般、栄養学(分子栄養学、ホリスティック栄養学含む)、心理学および西洋医学を融合した診療。循環器疾患の外来をベースに、若々しい健康寿命延伸を目指した、西洋医学に栄養学・心理学を融合したアンチエイジングドックを実践。病気になりにくい身体づくりのためのアンチエイジングドックを山口県に広めるとともに、病気予防・老化予防を柱とした健康づくりのサポートにも力を入れている。

講師 北川みゆき

栄養士。米国NTI認定栄養コンサルタント。従来の栄養学の知識だけでなく、心と身体と食の相関性、個々の体質やメンタルの影響等も含め広い視野で物事をとらえた米国の最新栄養学「ホリスティック栄養学」を修得するとともに、食育アドバイザー、野菜ソムリエとしても活躍中。“食を通して心も体も健やかに”をテーマに、講演やセミナー、執筆・監修業を行いながら、NPO法人日本食育ランドスケープ協会理事として幅広い世代に向けた食育活動も展開している。

日時

平成  
27年

3/25(水) 13:00~15:30

会場

ホテル楊貴館

(山口県長門市油谷伊上130 TEL.0837-32-1234)

定員/50名

※定員になり次第締切

参加費  
無料

内容

- 13:00→ 受付
- 13:20→ 開会/長州黒かしわの説明
- 13:30→ 登坂正子氏講演「長州黒かしわの機能性を生かしたレシピ開発と地域の活性化～4月開始予定の食品機能性表示制度とは～」
- 14:20→ 休憩
- 14:30→ 北川みゆき氏提案メニューの説明・試食
- 15:10→ 感想・意見交換会
- 15:30→ 閉会

参加申込書 FAX:0837-22-5432

申込締切 3月18日(水)

※切り取らずにそのまま FAX 送信してください。

所属			
氏名			
住所		電話番号	

※本申込書にご記入いただきました個人情報は、主催者からの各種連絡・情報提供のために利用いたします。

主催/長州黒かしわ振興コンソーシアム(事務局:深川養鶏農業協同組合)

お問い合わせ先

長州黒かしわ振興コンソーシアム事務局 長門市東深川 1859-1 深川養鶏農業協同組合内 TEL 0837-22-2121