

¥5,000  
会費

## 黒にんにくと食育

～ 第2回黒にんにくセミナー～



AOMORI

☆ 青森県、青森県中小企業団体中央会 共催 ☆

青森県黒にんにく協会では、青森県産黒にんにくのブランド化を目指しております。前回第1回では、県内の黒にんにくメーカーの仲間づくりを目的にセミナーを実施いたしました。第2回はブランド化、より一層親しんで戴くことを目的に”お馴染み”黒にんにく研究の世界的第一人者佐々木博士による講演のほか、黒にんにくを用いた”新作”料理発表会を開催させていただきます。先着50名様にて新黒にんにく料理の味をお楽しみください!! どちら様でもご参加できます。来場を心よりお待ちしております!

◇ 日時 平成25年3月25日(月) 17:00～

◇ 会場 八戸プラザホテル 1階「ブリリアント」  
(八戸市柏崎 TEL 0178-44-3121)

## 第一部 17:00～ 基調講演



## 「普段の食事から病気を防ぐ」

～ 米デザイナーフーズ計画と黒にんにくのNK活性～

”世界に誇る黒にんにく研究者” 佐々木甚一氏 (元 弘前大学医学部教授)

## ◇ 佐々木甚一氏プロフィール

1940年 岩手県生まれ。元弘前大学医学部教授元教授(06年退官) 医学博士、獣医師、農学修士。  
現在、弘前大学非常勤講師、青森県立保健大学非常勤講師、弘前医療福祉大学非常勤講師、青森県内外多くの企業の顧問・アドバイザー。また、アメリカ国立衛生研究所、ベルギー国立バスター研究所、バングラデシュ国立ダッカ大学、中国国立中国医科大学、米国テネシー州立大学など各大学・研究所より招聘され研究に従事。

専門分野は、病原性微生物学、免疫学、腫瘍学、食品機能学。

2006年、動物実験による黒にんにくの抗腫瘍活性の研究を実施、結果、国内外を問わず多くの黒にんにく産業が誕生。

## 第二部 17:30～ ”新作”料理発表 5,000円(懇親会費)



## 「新 黒にんにく料理の発表」

～ プロのシェフ考案の日々の食卓でも使える創作料理～

”八戸ブイヤベースフェスタでも活躍” 須田忠幸氏 (八戸プラザホテル 西洋料理長)

## ◇ 須田忠幸氏プロフィール

八戸のハマ(水産品)のブランド化を進める八戸ハマリレーションプロジェクト(HHRP)と連携し、八戸市内ホテル、レストランでの地元の魚介類を使ったスープ料理を提供する「八戸ブイヤベースフェスタ」(2012、2013)の中核を担うなど、本格西洋料理から地域の食材を用いた創作料理、ご自宅で簡単にできる一品料理までの幅広い分野で活躍。地域の食材を知り尽くす。第1回黒にんにくセミナーパネリスト。

..... 切り取らずに、そのままお申込みください .....

お料理の準備のため先着70名様限定 ※お申し込みはお急ぎください。

ご出席者名		* 料理発表/懇親会(5,000円)参加
ご住所		
お電話番号		
メールアドレス		96 +229 POWER!

お申込み  
お問合せ

## 青森県黒にんにく協会

〒039-2127 青森県上北郡おいらせ町木崎158  
木崎野中小企業協同組合内 TEL:0178-56-5317  
<http://96229.jp.com/>

FAX:0178-56-5432

e-mail: inq@aomori96229.jp