

京野菜機能性セミナー 2018

京野菜や機能性に関心のある方を対象に、
京野菜の機能性に関するセミナーを行います



京野菜の機能性や栄養成分と 期待される健康効果について

野菜ソムリエpro、管理栄養士、
京の食文化の語り部
民野 摂子氏

桂うりの機能性について

京都府立大学大学院
食品科学研究室 助手
佐々木 梓沙氏

京野菜を使った生活習慣病改善 への食事療法について

京都府立大学大学院
栄養科学研究室 助教
小林 ゆき子氏

京野菜のおいしさに関する 科学的評価について

京都府農林水産技術センター
農林センター 主任研究員
村松 功氏



京野菜機能性netの活動紹介

堀川ごぼうと金時にんじんを使ったメニューをはじめ、京野菜を使った加工品の紹介（試食あり）



平成30年3月15日（木）

午後13：30～16：00

京の食文化ミュージアム・あじわい館

（京都市下京区中堂寺南町 130 番地 京都青果センタービル 3 階）



無 料
（要申込）

平成30年3月8日（木）
までに電話、FAXまたは
メールで申し込み

京野菜や機能性に興味のある方 60名（定員に達し次第締切）

連絡先

京野菜機能性活用推進連絡会事務局（京野菜機能性net）

〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課内

TEL：075-414-4971 FAX：075-414-4974

E-mail：ryutsu-brand@pref.kyoto.lg.jp

（メールで予約される方は参加希望者のお名前と電話番号をお送りください）

FAXでのお申込みは
下記をご記入の上、
下記までお送り下さい。

075-414-4974

お名前

お電話

() -