

介護食の新しい調理法として注目！！

## 「凍結含浸法 調理セミナー」のご案内

- ◇日時 平成27年3月14日(土) 13:30~15:30  
◇会場 新潟卸センターNOCプラザ 101号室  
住所：新潟市東区卸新町2丁目853番地3  
電話：025-273-4181
- ◇募集先 新潟県栄養士会(会員さま限定)  
◇募集数 50名(先着順)  
※定員になり次第締め切らせていただきます。
- ◇参加費 無料  
◇主催 新潟県電気厨房普及会(事務局：東北電力新潟支店)

### 《講演&デモンストレーション, 試食》

#### 「凍結含浸法」を利用した バリアフリー型介護食の特長と調理法

講師：広島国際大学 医療栄養学部  
教授 坂本 宏司 先生(凍結含浸法の開発者)

凍結含浸法(とうけつがんしんほう)とは、食材の見た目はそのままに介護食レベルまで軟らかくすることができる新しい調理技術で、広島県が保有する特許技術です。本セミナーでは、その開発者を招いて講演および実演を実施いただきます。

[申込み・問い合わせ先] 株式会社フジ・クリエイティブセンター 永松(ガマツ)まで

電話：025-283-6000, FAX：025-283-6008

※3月2日(月)までに、FAXまたは電話にてお申し込みください。

お名前	
ご住所	〒 _____
お電話番号	
日中のご連絡先 電話番号	※上記と同じ場合は同上と記載願います。
備考	

## 【会場案内図】

### ✓ 竹尾インターからNOCプラザまで

- 桑竹山IC方面からくる場合、竹尾インターを降りて右折しバイパスの下をくぐります。一つ目の信号（右手角地に白新商会）を右折します。
- 新潟卸団地を直進し、2つ目の信号を左折します。右手に第四銀行があり、その向かいにNOCプラザがあります。

