

# 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28年3月10日（木） 13：30～16：00
- ◇ 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
- ◇ 募集数 30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 東北電力（株）新潟支店



### 《講演&デモンストレーション, 試食》

演題：「凍結含浸法」を利用した  
バリアフリー型介護食 の特長とその調理法

■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（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。  
当日は、その開発者を招いてセミナーを実施いたします。

#### ■応募方法

本チラシ下の記入欄に必要事項をご記入のうえ、2月25日（木）までにFAXまたは電話にてお申し込みください。

電話：025-283-6000, FAX：025-283-6008

#### ■問い合わせ先

（株）フジ・クリエイティブセンター 永松（ガマツ）まで

お名前	
所属・勤務先	
連絡先	〒            —
お電話番号	



## ●アクセスマップ●

### ACCESS MAP

#### ✓ 竹尾インターからNOCプラザまで

- 柴竹山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。

