

作って学ぶ・食べて学ぶ



商品ブラッシュアップセミナー

【講師】：渡邊まみ 先生（食育研究家）
 【日時】：平成30年8月6日（月）
 14:00～16:00
 【場所】：大津町商工会2F会議室
 【参加費】：無料
 【参加対象者】：大津町商工会会員



講師紹介

- ・熊本市在住 ・栄養士 ・食育指導士 ・アスリートフードマイスター
- ・KKT「テレビタミン」コメンテーター ・西部ガスクッキングクラブ熊本講師
- ・大分ガスクッキングスクール講師・熊本県水産振興課「四季のさかな」レシピ開発
- ・熊本県「クマコネプロジェクト」熊本料理レシピ開発など

大津町には、サツマイモなど多くの種類の野菜がつくられています。米粉を使った銅銭糖以外のネームバリューのある土産品は見あたりません。そこで数年前から商工会では、「肥後おおづ名産街道」と名付けた特産品の開発に取り組んできました。昨年度は、サツマイモを使ったスイーツを開発しており、今年度も、継続したいと考えています。また、今後増えると予想される海外からの観光客（インバウンド）へ提供する商品も含め、大津町で食べられる料理の開発にも取り組みたいと考えています。

そこで、それぞれのお店で、現在抱えている課題や開発したい商品などについて、相談に応じるセミナーを開催することとしました。現在の土産品・料理を改良することで、新たな商品づくりを行うことが目的です。専門家として、KKTテレビタのコメンテーターや熊本県の商品開発、料理教室開催など多方面でご活躍の渡邊まみ先生（昨年度の商品開発にもご指導いただきました）をお呼びしています。今回相談いただいた内容によっては、後日、個別相談で継続する予定しています。同じ飲食業仲間として共通の悩みについて、みんなで議論し、有意義な時間を過ごしたいと思えます。是非、あなたも参加しませんか！

本セミナーへ参加いただくには事前の申し込みが必要です。下記の事項を記入のうえ、本誌をFAXにて送信願います。

参加申込書	大津町商工会宛て（FAX 096-293-3429）			
お名前		事業所名		役職
住所		電話	FAX	
携帯電話番号		E-mail		