今知っておきたい！ 世界が注目の素材

“くるみ”を活用したプラントベース製品・メニュー開発セミナー

参加費 無料

●開催日時

2022年11月22日(火) 14:00〜15:30

●会場／服部栄養専門学校（ANNEXE別館3F） 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-25-4
●会場お申込み期間／ 10月21日（金）〜11月15日（火）
●オンライン参加申し込み／ 10月21日（金）〜セミナー終了まで
●対象／食品・惣菜メーカー様、SM・CVS の惣菜・食品開発担当者様、外食企業様
●会場参加定員／50名（先着順） ※会場参加者は、くるみ惣菜のご試食が提供されます。

●主催／カリフォルニア くるみ協会 California WALNUTS

●後援／一般社団法人 日本惣菜協会
米国農産物貿易事務所

セミナー概要 & 講師

Innova Market Insights 日本カントリーマネージャー 田中 良介 氏

田中良介氏 プロフィール

北海道大学卒。世界の食品トレンドを読み解き、その知見・視点を日本の食品企業に伝え、商品開発やマーケティングを支援する。またドイツANUGA展示会で講演するなど、日本のことを海外へ伝える活動にも尽力。自身もかつては食品企業で、苦労しながら商品開発や輸出に取り組んでいた経験があり、6次産業化の先進的な取り組みを日本食糧新聞社より表彰された実績がある。

●講演タイトル／『世界のプラントベース市場とくるみ素材の可能性』
●講演内容／世界のプラントベースは今、代替肉や植物性の乳製品にとどまらず、「レディミール」や素材の多様化など、新たな局面に突入しています。本セミナーでは、世界のプラントベース市場やくるみを使ったプラントベース製品・メニュー事例をもとに、これからの日本の製品開発に役立つ “くるみの可能性” を解説します。

ONODERA GROUP エグゼクティブシェフ 杉浦 仁志 氏

杉浦仁志氏 プロフィール

LA、NYのミシュラン星つきレストランで技術を習得し、感性を磨く。
2019年「Vegetarian Award 2019」にて「Best Chef」を受賞。現在、プラントベースシェフの第一人者として活躍。

●講演タイトル／“レシピブック完成記念”
『くるみ×プラントベース食材のおいしいペアリング』
●講演内容／味の骨格・美味しさ・満足感を生み出すことは、プラントベース食品を開発する上で大きな課題ではないでしょうか。今回のセミナーは、食品開発で幅広く役立つ「くるみ×プラントベース食材」のペアリングを紹介。くるみを使ったプラントベース惣菜の試食と紹介も交え、くるみの付加価値を解説します。

●お問合せ：カリフォルニア くるみ協会
TEL：03-3221-6488
Email：contact@kurumi-jp.org

●お申込み先
https://us06web.zoom.us/webinar/register/WN_kP8O-m7SRDGSvuoHZ1VckQ