

主催：一般社団法人ALFAE
後援：一般社団法人ウェルネスフード推進協会
食材協賛：豊田鉄工株式会社
協賛：株式会社美と健康・開発研究所

第10回 食のアカデミーセミナー

レストランで知識を聞きながら食事をするセミナーです。

人参の食べ比べやクリスマスメニューもご用意！！

2019年12月14日 土

12:00～14:00 (受付開始 11:40～)

会場：ビストロ イル・ド・レ (渋谷)

参加費
(セミナー参加+食事付き)

5,000円

当日現金でお支払いいただきます。

テーマ：サステイナブルとウェルネスな食

- 1.はじめに ALFAE理事長／三重大学大学院生物資源学研究科 亀岡孝治氏
- 2.料理の説明 ビストロ イル・ド・レ シェフ 金子高也氏
- 3.サステイナブルとウェルネスな料理の世界
辻調理師専門学校・辻製菓専門学校 企画部部长 尾藤環氏
- 4.サステイナブルな農業と食
ALFAE理事／東京大学大学院農学生命科学研究科 附属生態調和農学機構 二宮正士氏
- 5.フィットケミカル フィットケミカルについて
一般社団法人ウェルネスフード推進協会理事／(株)菊の井常務 堀知佐子氏

定員：40 名

※定員が満員になり次第お申込みを終了いたします。

申込方法：

※QRコードよりお申し込みください。



お問合せ

一般社団法人ALFAE

〒104-0061 東京都中央区銀座7丁目15番8号 タウンハイツ銀座406

[TEL]03-5776-3536

[E-mail]info@alfae.org

会場

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷2-15-1
渋谷クロスタワー1F

