

第1回ブルガリアヨーグルトの「魅力」

ブルガリア料理セミナー

2012年3月16日(金)19:00～21:00(受付18:00～)

町田調理師専門学校 第一校舎 階段教室(町田市中町1-13-1)

会場準備の都合上、出欠を3月2日(金)までにご連絡頂ければ幸いです。

■参加費:無料(試食付き) (定員70名に達し次第締切り)

ブルガリアの料理は、周辺のバルカン半島諸国と類似するものが多く、ひき肉料理や煮込み料理、シレネと呼ばれるヤギの乳からつくられるチーズ、ヨーグルトなどが代表的。ヨーグルトに相当する醗酵乳食品は他の国にも存在しますが、ブルガリアのヨーグルトが日本のみならず世界的に有名になっています。これはロシアの微生物学者イリヤ・メチニコフが、ヨーグルトは長寿に効果があるという報告をヨーロッパ中に広めたからです。

ブルガリアの家庭では、どのようにヨーグルトを用いて調理をしているのでしょうか？

Q,

・日本でのヨーグルト消費量は一食辺り僅かなものであるが、ブルガリアではどのような方法で食に使用されているのか。

・ブルガリアでヨーグルト祭り

・「ヨーグルト」とは日本だけの呼び名……ブルガリアでは？

上記、日本では一食辺り僅かであるヨーグルトの消費をもっと増やす為にはなにが必要か。また、本家ブルガリアではどのような活用方法でヨーグルトと接しているのかを紹介し、さらに栄養学の観点から、ヨーグルトの効果を知って頂いた上で、ヨーグルトを使った料理を味わって頂きます。



↑

出欠連絡用紙

FAX連絡先: 03-5776-6634

↑

ブルガリア料理セミナー

出欠のご確認

会場準備の都合上、出欠を3月2日(金)までにご連絡頂ければ幸いです。

<input type="checkbox"/> ご出席	<input type="checkbox"/> ご欠席
<input type="checkbox"/> 月刊「食生活」雑誌ご案内希望	

ご芳名:	計 名
貴社名:	
媒体名:	部署名:
TEL:	FAX:
E-mail:	(食生活情報を配信致します。)

※ご記入いただいた個人情報は、今後お客様への①新製品やセミナー等のご案内②商品、サービス向上の目的で、個人を特定しない統計的情報として利用させていただきます。

【会場のご案内】 町田調理師専門学校 第一校舎 階段教室(町田市中町1-13-1)
小田急線町田駅から徒歩5分

第1校舎

小田急線町田駅
北口①出口より徒歩4分

JR横浜線町田駅
中央改札口より徒歩8分

町田調理師専門学校

備考欄

※当日は、お名刺2枚お持ちになり、受付に、お越し下さいますよう、御願い申し上げます。

- 【アクセス】**
- ・新宿からお越しの方:
小田急線新宿駅から34分
 - ・渋谷からお越しの方:
下北沢経由にて34分
- ※公共交通機関をご利用の上お越し下さい。

〈お問い合わせ〉

月刊「食生活」

TEL:03-5776-6633 FAX:03-5776-6634
担当:京極(kyogoku@kazan.ne.jp)/上江