

機能性農産物の美味しさと機能性を学ぶ 「ズボラ部×プレミアム野菜」特別イベント 美味しく食べて学ぶワークショップ付きランチ会

忙しい大人のための食の推進を行う一般社団法人 大人のダイエット研究所(事務所:東京都渋谷区 代表:岸村康代 以下、当研究所)は、農林水産省「健康な食生活を支える地域・産業づくり推進事業」の一環として「機能性農産物(プレミアム野菜)」の消費拡大を図るイベントを実施します。「機能性農産物(プレミアム野菜)」の美味しさを楽しく知っていただくための食べ比べをはじめ、五感を刺激するワークショップ付きランチ会です。この機会に美味しさと健康増進を兼ね備える「機能性農産物(プレミアム野菜)」の美味しさと栄養価の高さを知っていただき毎日の健康生活の一助となることを目指しています。

「プレミアム野菜特別イベント」の概要

当研究所では、朝食欠食や働き世代の栄養不足などはじめとした社会問題を積極的に改善し、より良い食生活を送るための提案を行っております。近年注目を集める「機能性農産物(プレミアム野菜)」の機能や美味しさを知っていただくことを目的とし、忙しい大人のための食の推進と国産農業や国産食材の応援を通じ、忙しい毎日に無理なく健康になることをご提案する『ズボラ部』イベントとして初の取り組みです。

日 時: 2018年2月3日(土) 11:30~13:30

会 場: レストラン アルケントーレ

東京都中央区銀座 8-2-1 ニッパビル 10F

JR新橋駅銀座口から徒歩5分、東京メトロ銀座線新橋駅5番出口から徒歩5分

内 容:

- ・機能性農産物(プレミアム野菜)※の食べ比べ ・ズボラ技のご紹介とミニセミナー
- ・機能性農産物(プレミアム野菜)※を使用したランチコースの試食

1.こいくれない(ニンジン)・・・特徴的な成分【リコピン】血中 HDL(善玉)コレステロールを増やす働き、血圧が高めの方の健康な血圧をサポートする機能があることが報告されています。

2.さらさらレッド(タマネギ)・・・特徴的な成分【ケルセチン】ケルセチンは野菜の代表的なポリフェノール「フラボノイド」の一種です。フラボノイドは強い抗酸化作用を持っています。

3.スマイルボール(タマネギ)・・・特徴【辛くない、涙の出ないタマネギ】
手軽に調理できることに加え、水にさらす必要がないため、栄養成分が流れ出ることを気にすることなくタマネギ本来のおいしさや栄養を丸ごと摂ることにつながります。

4.フルティカ(トマト)・・・特徴的な成分【リコピン】血中 HDL(善玉)コレステロールを増やす働き、血圧が高めの方の健康な血圧をサポートする機能があることが報告されています。

- ・品種別のグループセッション ・質疑応答、アンケート回答等

(注)・本イベントは農林水産省「健康な食生活を支える地域・産業づくり推進事業」一環のイベントです。

・本イベントでは機能性農産物を“プレミアム野菜”として、当研究所独自に分かりやすい呼称にしています。

・上記使用予定品種については変更になる可能性がありますのでご了承ください。

●ズボラ部とは・・・

「忙しい毎日にズボラに楽しく健康的に食を楽しむ」をテーマに、イベント等の活動を実施。ズボラかつ、効果的に栄養を摂る技を身につけながら、無理なく楽しく毎日の生活に取り入れることを目指した研究所独自の活動です。

※「ズボラ部」は当研究所により商標登録出願中です。



【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】 一般社団法人 大人のダイエット研究所 担当:大石、河野

東京都渋谷区代々木 2-26-11-2F Tel:03-6869-6858 Fax:03-6869-8626

HP: <http://otona-diet.jp/> E-Mail: koho@otona-diet.jp