

6次産業化経営スタートアップ特別セミナー

イタリア料理の“こころ”と ベリーソース

ラズベリー、ハスカップなどのベリー類の機能性、生産と流通を知る講演と、肉料理を引き立てるベリーソースの調理実演

講師:

星野洋一郎氏(北海道大学北方生物圏フィールド科学センター准教授)

宮入 隆 氏(北海学園大学経済学部地域経済学科准教授)

児玉 則夫氏(イタリアンカフェ“コロンバ”オーナーシェフ)

2014年11月22日(土) 13:30-16:30

札幌市中央卸売市場・調理実習室(50名)

(札幌市中央区北12条西20丁目)

参加無料(メール、またはFAXで事前登録が必要です)

問い合わせ、申し込み先:

北海道大学産学連携本部 高瀬未可子

E-mail: chiiki-innovation@mcip.hokudai.ac.jp

Fax: 011-706-9550 Tel: 011-706-7187

主催: 北海道食連携研究会、北海道大学産学連携本部

共催: 北海道科学技術総合振興センター(ノーステック財団)

プログラム

- 13:30 - 13:35 主催者挨拶
北海道食連携研究会会長 荒磯恒久
- 13:35 - 14:05 講演1「北海道生まれのベリー類の機能性と栽培
～ハスカップとラズベリーを例に～」
北海道大学北方生物圏フィールド科学センター准教授 星野洋一郎氏
- 14:05 - 14:35 講演2「ベリー類の生産と流通」
北海学園大学経済学部地域経済学科准教授 宮入隆氏
- 14:35 - 15:00 質疑応答と休憩
- 15:00 - 16:00 講演と調理実演「イタリア料理の“こころ”とベリーソース」
イタリアンカフェ“コロソバ”オーナーシェフ 児玉則夫氏
(聞き手:北海道大学URAステーション特任助教 天野麻穂氏)
- 16:00 - 16:30 試食会
北海道産の銘柄豚肉料理に添えてソースの効果を体得する
- 16:30 閉会



星野洋一郎氏



宮入 隆氏



児玉則夫氏

会場へのアクセス

会場: 札幌市中央卸売市場、管理センター2階
調理実習室

住所: 札幌市中央区北12条西20丁目

- JR桑園駅より徒歩15分
- 地下鉄東西線二十四軒駅より徒歩10分
- JRバス「北14条西20丁目」より徒歩1分



参加申込書 (Fax: 011-706-9550, E-mail: chiiki-innovation@mcip.hokudai.ac.jp)

お名前 _____

ご所属 _____

ご住所 _____

電話、Fax _____

E-mail _____