

美味しい減塩食「乳和食」のおせちを

作ってみませんか？



乳和食ワークショップ・講習会のご案内

美味しい減塩食である「乳和食」をもっと知っていただきたいとの思いから、この度、永利牧場 まきばの家に、乳和食の提唱者であり管理栄養士の小山浩子氏をお招きし、日頃から食に携わる方々を対象に、講習会へお誘いしたいと考えています。

今回は季節柄、乳和食のおせちをご紹介します。乳和食の良さを皆様にご紹介いただき、職場で、ご自宅で活用して頂ければ幸いです。

詳細

- 日 程： 2023年12月3日（日） 時間等の詳細は後日お知らせいたします
場 所： 永利牧場 まきばの家
福岡県朝倉郡筑前町下高場1650-1
定 員： 40名様（先着順、応募多数の場合は抽選にて）
費 用： 無料
持参品： エプロン、三角巾（バンダナ可）、筆記用具

内容

- セミナー（講習会）
- 乳和食のおせちづくり（調理実習）
- お昼を兼ねた試食会

講師プロフィール



小山浩子氏

- 料理家・管理栄養士
- フードビジネスコーディネーター

今年発表して10年になる、メディアで話題の乳和食の開発者。

全国での講演、NHKをはじめ健康番組出演等幅広く活動。これまでに指導した生徒は7万人以上に及ぶ。著作も多数あり、「目からウロコのおいしい減塩 乳和食」で2014年グルマン世界料理本大賞イノベティブ部門世界第2位、2019年には「やさしい、おいしい はじめよう乳和食」で同大賞チーズ&ミルク部門世界第2位を受賞。健康と作りやすさに配慮したオリジナルレシピを発信し続けている。2015年1月、日本高血圧協会理事に就任。2015年3月TBS系「マツコの知らない世界」等、多数のメディアにも出演している。

お申し込み・お問い合わせ

別紙の参加申込書にご記入の上、FAXまたは郵送でお申し込み下さい。
皆様のご応募をお待ちしております。締め切り：11月15日（水）弊社着

お問い合わせTEL： 092-922-2133（永利牛乳 本社工場）

●申し訳ありませんが、電話でのお申し込みは受け付けておりません



永利牛乳 株式会社