



薬学博士に学ぶ！ 元祖スーパーフード「ビーポーレン」 難易度★★

4月



お持ち帰りレッスン（試食はありません）

5,000円/回（税込・前納制）



アカデミクッキング *Academi Cooking*

スーパーフード編

薬学博士に学ぶ！

元祖スーパーフード ビーポーレン

薬学博士によるセミナー付きレッスン



講師：山口 明人氏（やまぐち あきひと）
大阪大学名誉教授・薬学博士
セミナーテーマ：『美味しく健康的な食生活のためのスーパーフードとは』



Bee pollen

※写真はイメージです。

Menu / メニュー

1. ビーポーレン入り！ほうれん草の豆乳ポタージュ
2. 贅沢4種のチーズと蜂蜜の全粒粉ピザ
～ビーポーレンを散らして～

（ピザ生地は成形からの実習です）

- お持ち帰り品の温度管理及び衛生管理はお客様の責任でお願い致します。
- 保管温度に適した持ち帰り袋をお持ちください。（保冷バッグ等）
- メニューにより保管温度、消費期限（時間）は異なります。

健康食品として注目を集めるスーパーフード。

豊富な栄養成分がぎゅっと濃縮されているだけでなく、味を楽しめるのもうれしいところ。

本講義ではスーパーフードの学術的根拠をやさしく楽しく基礎から解説するとともに、毎月テーマを変えてスーパーフードのおいしい調理方法もご紹介します♪

セミナー内容

テーマ：『美味しく健康的な食生活のためのスーパーフードとは』

講師：山口 明人氏

大阪大学産業科学研究所・招へい教授・薬学博士
一般社団法人国際スーパーフード・

アンチエイジング学術機構理事長

Point / 学べるポイント

- ・スーパーフード「ビーポーレン」について
- ・ピザの成形

School・Date / 開催場所・開催日時



1回完結



実習形態
1人



遅刻
15分まで

淀屋橋

17

(土)

10:00



参加年齢
15歳以上



料理実演
あり



持ち帰り袋
要

講習時間 120分(予定)

20

(木)

18:00

※お作りいただいた料理はお持ち帰りいただけます。

※上記日時のいずれかをお選びください。（先着順受付）

※【写真撮影承諾のお願い】弊社のFacebook、ブログ、PR用印刷物などに掲載する予定です。

講習風景やお客さまの写真を撮影し使用させていただく場合がございます。ご了承頂いた方のみご参加いただけます。

※メニューの内容は一部変更する場合がございます。※規定の人数に満たない場合、やむを得ずレッスンを中止することがございます。

※ビーポーレンは、ごくまれにアレルギー反応を起こすことがあります。また、妊婦や授乳中の方は摂取を控えてください。

※食物アレルギーをお持ちの方は、ご自身の責任でご参加をお願いいたします。使用食材については、スクールにお問い合わせください。

▼webサイト



レッスンのお申し込みはWEBから！

大阪ガス クッキング

検索

<https://www.og-cookingschool.com/>