

薬学博士に学ぶ！神の食べ物 カカオ

5,000円/回 (税込・前納制)

難易度 ★★

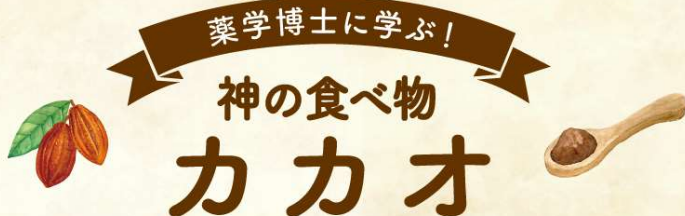
2月



アカデミックッキング

スーパーフード編

開催
スクール
淀屋橋
ハグミュージアム



薬学博士に学ぶ！

神の食べ物

カカオ

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

『理想的なスーパーフード～カカオ～』



Menu / メニュー

- ・カカオ香る大人のガトーショコラ
(直径15cm1台・持ち帰り)
- ・チキンのグリル
カカオソースのプレート (試食)
- ・バゲット (試食)

セミナー内容

テーマ：『理想的なスーパーフード～カカオ～』
講師：山口 明人氏
大阪大学名誉教授・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

※写真はイメージです。

紀元前から神秘的な力をもつものとして珍重されてきた

「カカオ」。

そんなカカオには注目の栄養成分「カカオポリフェノール」や「カカオプロテイン」が豊富に含まれています。

薬学博士によるわかりやすい解説と、カカオニブ・カカオマスを使った香り高いガトーショコラ&軽食もお楽しみに♪

Point / 学べるポイント

- ・カカオマス、カカオニブの活用レシピ
- ・カカオの健康効果について

School・Date / 開催場所・開催日時

1回完結	料理実演あり	抽選	申込締切	ハグミュージアム	淀屋橋
参加年齢 15歳以上	遅刻 15分まで		1月16日(日)	12 (土) 10:30	17 (木) 18:00
実習形態 1人	持ち帰り袋 要	お申込み多数の場合は抽選になります。 ご参加いただける方のみ、申込締切日から 1週間以内にメールにてご案内いたします。		講習時間 130分(予定)	

※上記日時のいずれかをお選びください。

※【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て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。

※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。

※2テーブルにインストラクター1人の実習です。

▼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/>