



# 薬学博士に学ぶ！ ヴィーガンフード「大豆ミート」

難易度  
★★

6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



# ヴィーガンフード 大豆ミート

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：『ヴィーガン・ダイエット』



※写真はイメージです。

### Menu / メニュー

1. しっとりジューシー！ヴィーガンハンバーガー
2. まるでお肉！？大豆ミートdeココロからあげ
3. ベジタブルトマトスープ

- 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。

お肉の代用としておなじみの「大豆ミート」♪  
美味しく調理する方法やコツを学んで、お家で作れる  
ヴィーガン料理にチャレンジ！  
お料理好きの教授による「大豆ミート」の解説&セミナー  
もたっぷりお楽しみください☆

### セミナー内容

テーマ：『ヴィーガン・ダイエット』  
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「大豆ミート」とは
- ・大豆ミートの調理法

### 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

5月16日（日）



参加年齢  
15歳以上



遅刻  
15分まで



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、申込締切から  
1週間以内にご案内いたします。

ハグミュージアム

淀屋橋

12

(土)

10:30

17

(木)

18:00

講習時間 120分(予定)

※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。ご了承いただ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/>