



薬膳料理セミナーのご案内

関係各位

皆様におかれましては、常日頃よりひとかたならぬ御高配を賜り、心より御礼申し上げます。

さて、当社は更なる冬虫夏草の販売拡大を目指して、昨年より海外市場への展開に取り組んでいます。現在、当社が直接現地に赴き商談を進める台湾、香港の他に、大手繊維化学商社の支援を受け、タイや韓国などの国・地域において、津和野町発の冬虫夏草の営業活動に取り組んでいます。

また、本年からは津和野観光協会と連携を深め、当社が台湾、香港へ進出する傍ら、台湾、香港のお客様を津和野町へ積極的に呼び込む取り組みに甚だ微力ながらご協力させて頂いています。

このような状況のなか、健康食品等の原料としてではなく、冬虫夏草の本来の利用価値を見つめなおし、薬膳料理の食材としての活用を通して、津和野町の新たな観光の目玉を作れないかと、模索してまいりました。

津和野町に馴染みの深い食材、鮎、山葵、まめ茶、すっぽん、タラの芽など、これらは全て薬膳の観点からも大変利用価値の高い食材です。冬虫夏草だけでなく、伝統的な津和野町の食文化を薬膳という角度から見直せば、昔ながらの津和野町の生活の息づかいが、新しい魅力として生まれかわる可能性は十二分にあると考えています。

そこで、今回はかねてより当社の商品企画にもアドバイスを頂いて参りました、薬膳コーディネーターの新井友加里先生を東京からお招きし、津和野町の食材の実地調査をお願いしています。それに合わせて、『「伝統食材と豊かな四季」津和野の魅力を薬膳で伝えるには?』と題したセミナーを下記要領にて開催する運びとなりました。皆様ご多用のことと拝察申し上げますが、万障お繰り合わせの上、ご参集いただけますよう、お願い申し上げます。

2014年3月吉日

株式会社にちはら総合研究所
取締役東京支社長 佐伯 潤

薬膳料理セミナー概要

日時：2014年3月13日(木)10時～12時

場所：日原山村開発センター

主題：「伝統食材と豊かな四季」津和野の魅力を薬膳で伝えるには？

講師：新井友加里先生



>参加人数によって会場が変更になる場合があります。

>参加費は無料です。

>誠に恐れ入りますが、資料準備等の都合により、3月11日(火)までに出席をお知らせ下さい。

ご出席ご連絡先：担当 椿 0856-74-1318 tsubaki@nhsoken.co.jp