



米国食肉輸出連合会

2007年9月4日

プレスリリース訂正のお知らせ

8月31日付けで配信いたしました「～ アメリカン・ポーク料理教室～

「本多京子の“おいしく食べてアンチエイジング”」の募集告知リリースにつきまして、実施概要に変更がございましたので、お詫びして訂正いたします。

訂正版を送信いたしますので、先にお送りしたプレスリリースと差し替えをお願い致します。訂正箇所は以下の通りです。

実施概要

参加費 (正)1,000 円

(誤)1,500 円

訂正版



米国食肉輸出連合会

< 報道関係者各位 >
参加者募集告知のお願い

2007年9月4日

～ アメリカン・ポーク料理教室 ～

「本多京子の“おいしく食べてアンチエイジング”」

米国食肉輸出連合会 (USMEF <http://www.americanmeat.jp/>) は、10月24日(水)フォーシーズンズホテル(東京都文京区)にて開催する、～アメリカン・ポーク料理教室～「本多先生のおいしく食べてアンチエイジング」の参加者60名を募集致します。

USMEFでは、アメリカン・ポークの魅力を知ってもらい、日常的にメニューに取り入れていただくため、一般の方々を対象とした料理教室やイベントを全国で実施しています。今回は、医学博士で管理栄養士でもある本多京子先生を講師に迎え、アメリカン・ポークを使用したお料理の作り方をデモンストレーションして頂きながら、昨今関心の高まっている食材のアンチエイジング効果についてご説明いただきます。

料理教室当日はデモンストレーション後、本多先生のアメリカン・ポークを使用した、アンチエイジングに効果的なオリジナルコース料理を参加された皆様でご試食いただきます。参加ご希望の方は下記要項をご覧ください、ご応募ください。

是非、参加者募集告知のご掲載をご検討下さいますようお願い申し上げます。

実施概要

タイトル:「アメリカン・ポーク料理教室

～本多先生のおいしく食べてアンチエイジング～」

内容:アンチエイジングをテーマに講演、アメリカン・ポークを使った料理のご紹介、および試食

日時:2007年10月24日(水) 11:00～13:00(受付10:30)

会場:フォーシーズンズホテル 2Fバンブルーム(東京都文京区関口2-10-8)

講師:本多京子(医学博士、管理栄養士)

主催:米国食肉輸出連合会(USMEF)

募集人数:60名

参加費:¥1,000(消費税込、材料費として、おみやげ付)

応募方法:FAXまたは、ウェブサイトで申し込み

お申込のご本人様含め1組4名までとし、参加者氏名・年齢(いずれも全員分)

住所・電話・FAXまたはEメールアドレス(代表者の方)、ご覧になった媒体名を明記してFAXまたは、下記ウェブサイトより応募。

FAX(自動音声対応)の宛先:アメリカン・ポーク イベント事務局 FAX 03-3486-8887

ウェブサイト:<http://www.americanmeat.jp/>

締切:10月17日(水)必着

・なお、いただいた個人情報、参加者の方へのご案内以外の目的では使用いたしません

当選発表:応募者多数の場合は、抽選とし10月19日(金)までに代表者の方にFAXまたはメールにてご連絡



本多京子先生 プロフィール

実践女子大学家政学部食物学科卒業後、同校調理学研究室副手、早稲田大学教育学部体育生理学教室研究員を経て、1986年にコラーゲン代謝に関する一連の研究により東京医科大学で博士号を取得。現在、日本体育大学女子短期大学講師、日本紅茶協会ティーインストラクター会長、日本食育学会・NPO 法人日本食育協会などの理事を務め、スポーツ選手への栄養指導の経験も豊富。(有)本多ダイエトリサーチ主宰。テレビ、雑誌などで健康と栄養、食に関するアドバイスやレシピを数多く作成。季節や旬を取り入れたおしゃれな演出にセンスが光り、多くのファンを持つ。著書は50冊を超え、近著に「図解でわかる！からだにいい食事と栄養の大事典」(永岡書店)、「免疫アップの料理の力」(グラフ社)がある。



< 記事中にご掲載頂く場合、一般の方からのお問い合わせ先 >

アメリカン・ポーク イベント 事務局 TEL 03-3486-8887 (自動音声対応)

~ この件に関するメディアからのお問い合わせ ~

米国食肉輸出連合会 広報代行

(株)プラップジャパン 新井/堀越

TEL: 03-3486-7131 FAX: 03-3499-4125