

2012年7月25日
味の素株式会社

報道関係者各位

なにかと管理、管理の「大人の食事」を応援！ カーボカウント（低糖質食）を活用した 食事管理&試食体験セミナー開催

味の素株式会社は2012年8月、カロリーゼロ、糖類ゼロの低カロリー甘味料「パルスイト®。カロリーゼロ」を、9年ぶりに大幅リニューアルいたします。これを機会に、医療機関に勤務する管理栄養士100名と報道関係の皆様をご招待し、講演と実践的なメニューをご紹介します「栄養指導のための食事管理&試食体験セミナー」を開催する運びとなりましたのでご案内申し上げます。

生活習慣病に対する関心の高まりを受けて、当社でも日常的な食事管理の重要性に注目してきました。当日は、中高年層を中心に話題となっている“カーボカウント（低糖質食）”に着目した栄養指導、食事管理のポイントについて、管理栄養士の足立香代子先生・金丸絵里加先生より、実践に基づいた解説と講演を行っていただき、「パルスイト®。カロリーゼロ」を使用した主菜・副菜・デザートをご試食いただきます。あわせて生活習慣病などの栄養指導に携わる栄養士・管理栄養士を対象に行った“食事管理実態調査”の結果も発表いたします。

本セミナーを、生活者への栄養指導に「パルスイト®。カロリーゼロ」をご活用いただいている方々、さらに報道関係の皆様と当社との直接的なコミュニケーションの場とさせていただければ幸いです。

ご多用中のところ誠に恐縮に存じますが、何卒ご出席賜りたく、よろしくお願い申し上げます。

なお、準備の都合上、ご参加及びご取材を希望される場合は、必要事項をご記入の上メールかFAXで8月20日（月）までにお申し込み下さいますよう、お願い申し上げます。

栄養指導のための食事管理&試食体験セミナー〈東京〉開催概要

日時：2012年9月2日（日）11:00～14:00

会場：ホテルフロラシオン青山 1階 ふじの間

アクセス：東京メトロ銀座線、

半蔵門線、千代田線

表参道駅より徒歩約6分



プログラム【予定】

- 主催者挨拶：味の素(株)執行役員 小松 俊一(バイオ・ファイン事業本部 甘味料部長)
- 製品リニューアルポイント説明：味の素(株)バイオ・ファイン事業本部 甘味料部 山本 忠雄
- 講演Ⅰ「カーボカウントを取り入れた栄養指導の実践ポイントと低カロリー甘味料の活用」
せんぼ東京高輪病院 栄養管理室長 管理栄養士 足立 香代子 先生
- 講演Ⅱ「生活者が実践しやすいメニュー提案と調理における低カロリー甘味料の活用法」
料理家・管理栄養士 金丸 絵里加先生
- 「パルスweet®。カロリーゼロ」使用低カロリー料理試食、歓談
メニューのご紹介・料理のポイント解説：ホテルフロラシオン青山 鈴木 孝行シェフ
- 「食事管理実態調査」結果発表

講演者プロフィール

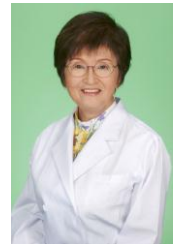
足立 香代子先生

中京短期大学家政科食物栄養専攻卒業。医療現場で栄養指導や入院患者への栄養管理を実践し続ける一方、栄養士の人材育成にも尽力。

厚生労働大臣賞、日本栄養士会功労賞、日本臨床栄養学会教育賞などを相次いで受賞。

■せんぼ東京高輪病院 栄養管理室長 管理栄養士

■著書：『日本一おいしい病院ごはんを目指す！せんぼ東京高輪病院 500kcal 台のけんこう定食』
ほか多数



金丸 絵里加先生

玉川大学卒業後、女子栄養大学、武蔵野調理師専門学校で講師を担当。栄養カウンセリング、病態別メニュー開発のほか、旅館、レストランなどのメニューコンサルティングにも従事。

■管理栄養士 料理家 フードコーディネーター e-taste 主宰

■著書：『レンジでチン！するだけ ルクエ スチームケースで野菜たっぷりレシピ』
『干し野菜パパッとレシピ』
ほか多数



準備の都合上、ご出席の方は8月20日(月)までにメールかFAXでご返信下さい。

栄養指導のための食事管理&試食体験セミナー参加申し込み用紙

メール：info@tci-palsweet.jp FAX:03-3291-0223

該当箇所にチェックを入れてください。

- セミナーご出席
- 味の素KKへの個別取材ご希望

お名前

お電話番号

会社名

部署(媒体)名

ご住所

e-mail

■このお知らせに関するお問い合わせ先

TCI「パルスweet」事務局 / 伊藤 美奈子・岩野 真裕子
〒101-0065 東京都千代田区西神田1-3-6-4F TCI(株)内
TEL:03-3518-2395 / FAX:03-3291-0223
e-mail: info@tci-palsweet.jp