

オージービーフ&ラム カutting&テイスティングセミナー



2012年3月21日 (水)

「見て、聞いて、食べて、知り尽くす」

鉄、足りてる？



赤身が美味しいオージー・ビーフ（オーストラリア産牛肉）なら、ヘルシーなのに栄養満点。特に吸収率のよい「鉄」は、疲れや貧血予防に効果的だけでなく、集中力、記憶力を高めるなど、脳の発達にも不可欠な栄養素なのです。元氣を出したい!と思ったら、オージー・ビーフ。オージー・ビーフは皆さんの元氣を応援します!

オージー・ビーフ&ラムは、「安全・おいしい・ヘルシー」に加え「コストパフォーマンスの良さ」で外食産業のマストアイテム。MLA豪州食肉家畜生産者事業団が全国で開催するセミナーではオージー・ビーフ&ラムのロスのないカutting手法とアイデア満載のバンケットメニューの数々をオーストラリアワインとともに試食出来るチャンス。いよいよ3月に橿原で開催!!

日時：2012年3月21日 (水)
14:00~17:00 (13:00~受付)
会場：奈良県橿原市久米町652-2

橿原ロイヤルホテル

- 主催 M L A 豪州食肉家畜生産者事業団
- 共催 株式会社牛信
- 後援 公益社団法人全日本司厨士協会奈良県本部
- 入場 無料 (完全予約制)
- 対象者 ホテル、レストラン等の調理関係者及びメニュー開発担当者に限ります。
- 定員 100名
(定員になり次第受付を締め切らせて戴きます)
- 講師 清水孝之助氏

「プログラム」

- 13:00~ 受付
- 14:00~14:30 M L A プレゼン
M L A 豪州食肉家畜生産者事業団による
オージービーフ&ラムの安全性と最新
情報の説明。
- 14:30~15:30 カuttingセミナー
ロスなく美味しいお肉を提供できるカutting
技術を清水孝之助氏がわかりやすく説明。
- 15:30~15:50 休憩
- 16:00~17:00 試食レセプション
オージー・ビーフ&ラムの料理を、オーストラリア
ワインとともに試食。

※交通アクセス

近鉄 (橿原線) 橿原神宮前下車東出口徒歩1分

<問い合わせ> 「オージー・カutting&テイスティングセミナー」

運営事務局：株式会社牛信 奈良支店
奈良県北葛城郡河合町穴間490-1
TEL0745-56-2980 FAX0745-56-6029

