

# オージービーフ&ラム カッティング&テイスティングセミナー

2013年9月26日(木)



『お肉は、あなたの健康をサポートする』

ダイエット、生活習慣病予防を気にする時に、何かと目の敵にされるのが「肉」。だが、肉は吸収力のよい良質なアミノ酸やビタミン類を豊富に含む、栄養豊富な食品です。

貧血の予防や改善に欠かせない**鉄分**(鉄分は体内で作ることが出来ないため食品から摂取しなくてはなりません。) 余分な脂肪の分解を促進してエネルギーに変える働きがあり、ダイエット効果があると注目される**カルチニン**。(カルチニンは牛肉の赤身部分に多く含まれており、植物性食品にはほとんど含まれていません。)

**アミノ酸**は、疲労物質の発生を抑え、肝機能をもサポートしてくれます。アミノ酸を特に多く含んでいるのは動物性たんぱく質。適切な分量を摂り健康をサポートしましょう。



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ッティング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。

日時：2013年9月26日(木)  
14:00~17:00 (13:30~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 ML A豪州食肉家畜生産者事業団
  - 共催 株式会社牛信
  - 後援 全日本司厨士協会関西地方奈良県本部
  - 入場 無料(完全予約制)
  - 対象者 ホテル、レストラン・施設栄養士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載ります)
  - 講師 清水孝之助氏
  - アクセス 近鉄電車 橿原神宮前駅 東口 徒歩1分
- ※アルコールの試飲も御座いますので、公共機関でのご来場をお願い致します。

## 「プログラム」

- 13:30~ 受付
- 14:00~14:30 MLAプレゼン  
ML 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  
(オージー・ビーフで健康な体づくりの話)
- 14:30~15:30 カッティングセミナー  
ロスなく美味しいお肉を提供できるカッティング  
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。



栄養たっぷりの  
オージー・ビーフで  
健康な体づくりを

痩せたい。  
だから、食べたい。

おいしい。  
生活習慣病対策。

食べて育てる  
アタマとカラダ

むしろ、若い人より  
食べてほしい。



<問い合わせ> 「オージー・カッティング&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