

<講演内容>

## ペースト食の新調理のご提案

### ～加水ゼロ式調理法と手前調整の活用法～

ペースト食において味の低下や、加水による栄養量の低下等にお困りではありませんか。これらの問題解決に向けて今注目されている、「加水ゼロ式調理法」の活用について試食とともにご講演いただきます。

<会場>

福岡国際会議場 4階

<時間>

13:30 ~ 15:00

<定員>

先着 100名

ご参加には**事前申し込み**が必要です。

**講演会専用入場券**を持ってお越しください。



いとう きよ

講師 伊藤 清世 氏

在宅訪問管理栄養士  
介護食アドバイザー  
仙台市の「ないとうクリニック複合サービスセンター」で在宅訪問管理栄養士として活動中。

各メーカー様の商品展示の他、社員による、お役立ち提案を多数ご用意しております。

#### クリスマス・おせち

年末イベントメニューに向けて実際の商品に触れるチャンスです！

#### 農産・畜産・水産品

新商品やお役立ち商品をご用意！「使ってみたい」がまっとう見つかります。

#### PB商品

お客様のニーズをくみ取り開発した、プライベートブランド商品を多数ご紹介！

#### 介護食

各メーカーのソフト食をはじめ、商材を組み合わせたメニュー提案も！

#### 非常食

長期保存からローリングストック対応商品など数多くの

#### シンプルクック

献立付き簡単調理品キット 人手不足解消、作業効率化の

## ご来場の際の注意



これは**入場券**ではありません。  
**別途申込用紙にて事前申し込み**が必要です。



お申し込み後、**1人に1枚QRコード**が記載された入場券をお渡しします。  
当日は**入場券をご持参の上**、QRコードで受付をお願いいたします。