

## ～春を感じる野菜とトマト～ 「野菜で健康」講習会

今回は、カゴメ株式会社からトマトや野菜についての講習と、野菜の「上河」から仕入れた、大阪でとれた新鮮な春の野菜を中心にしたディナーコース(カゴメ新商品「かけるトマト」を使った料理を含むパル法円坂ウィークエンドディナー・春の味覚コース特別版)を楽しみます。

講習では、長寿をテーマに健康に良い野菜の摂り方やトマトの効果を楽しく学びます。美味しく健康に。是非、この機会に職場のご友人、ご家族と一緒に奮ってご参加下さい。

日 時 平成 26 年 4 月 18 日 (金) 午後 6 時 30 分～

場 所 パル法円坂

大阪市中央区法円坂 1-1-38 TEL 06-6943-1122

定 員 30 名 ※定員になり次第締め切ります。

会 費 3,000 円

(お土産 トマトの苗「凜々子」、カゴメ新商品「かけるトマト」)

内 容

- ・春を感じる野菜
- ・長寿を目指して野菜の上手な摂り方
- ・健康とトマトの話

お申込 下記宛先まで、FAX・郵送・Eメール等にてお申込下さい。予約が成立した方には、振込み口座番号・振込み期限を記載した予約確認書を送付します。(複数でお申込の場合は申込書に代表者名を明記してください。予約確認書は1グループ1枚の発行となります。)  
※前日・当日のキャンセルについては、会費全額を徴収させていただきますのでご了承ください。

受 付 平成 26 年 4 月 11 日 (金) まで

### 協 賛

カゴメ株式会社 アサヒビール株式会社 株式会社上河

切り取り線

「野菜で健康」講習会申込書

平成 26 年 月 日

氏名	所属 (区名)	緊急時連絡先(携帯・自宅など)
	( 区 )	
	( 区 )	
	( 区 )	
	( 区 )	

計 名 代表者氏名





# MENU

生ワカメと八朔のサラダ・コンポゼ トマト風味のヴィネグレット  
旬の生ワカメに旬の柑橘「八朔」を加えサフラン風味のドレッシングで和えた前菜です

空豆、春色のポタージュ 花びらを浮かべて  
色味豊かな春の色、そら豆の香り広がるポタージュです  
アクセントに生クリームと花をあしらいました

鱈のポアレと旬のアサリの白ワイン蒸 トマト&バジルソース  
菜の花と春キャベツをたっぷり添えて  
春の魚の代表格「サワラ」をゆっくりと火入れし「カゴメ新商品・かけるトマト」を  
合わせました ガロニチュールに菜の花と春キャベツでより春を演出しました

仔羊のナヴァラン トマトの煮込み 春野菜と共に  
仔羊をトマトベースで煮込みました 春の野菜をふんだんに使い  
春らしさをより一層強調してみました

ジャスミンティーのクリーミーなプリン 苺を添えて  
ジャスミンをベースにクリーミーに仕上げたデザートです苺と一緒にどうぞ

美味しいパン コーヒー

# DRINK

## レッドアイ

アサヒスーパードライとカゴメトマトジュースのカクテル

## アサヒスーパードライ

## カゴメトマトジュース・ソフトドリンク

※食材の入荷の関係で内容が一部変更になることがあります。

※メニュー記載の飲料を十分用意いたしておりますが、フリードリンク制ではありません。  
事務局の指示に従わず講習会の趣旨を逸脱して、飲料をお求めの方はご遠慮ください。