

## クリナップによる寄付講座、 「キッチンから笑顔をつくる料理アカデミー」 今年は武庫川女子大学にて開講します。

クリナップ（本社：東京都荒川区 代表取締役社長：井上強一）は、平成21年から聖徳大学（千葉県松戸市）にて3年間実施し、ご好評をいただいている寄付講座「キッチンから笑顔をつくる料理アカデミー」を、今年は会場を西日本に移し、武庫川女子大学（兵庫県西宮市）にて開講します。

本料理アカデミーは、クリナップの企業理念「家族の笑顔を創ります」にもとづき、食の大切さや役割を見つめ直すため、郷土料理や、美学、科学、健康、安全など多彩な切り口から「食」に関する講義や料理実習を交え実施してきました。材料費を含めた受講料は無料で、毎回200人以上の応募がある人気講座です。

今回の会場は武庫川女子大学中央キャンパス。「食の科学」（発酵について）、「食と健康」（高齢者の栄養管理）の2つをテーマに、講義と料理実習を行います。

### ●武庫川女子大学／クリナップ共同講座 「キッチンから笑顔をつくる料理アカデミー」概要

- |          |   |
|----------|---|
| ■日程・内容   | 第1回 開催日：2013年1月21日（月）<br>テーマ：「食の科学」<br>講義：発酵食品の不思議な世界～塩麴の活用メニュー～<br>料理実習：発酵食品を使った料理 |
|          | 第2回 開催日：2013年3月9日（土）<br>テーマ：「食と健康」<br>講義：シニア世代の栄養管理<br>料理実習：自宅で簡単にできる体にやさしいエコクッキング  |
| ■会場      | 武庫川女子大学中央キャンパス（兵庫県西宮市）  |
| ■受講料     | 無料  |
| ■定員      | 各回20名程度   |
| ■応募締め切り  | 12月5日（水）  |
| ■応募問い合わせ | 料理アカデミー開催事務局（03-3810-2740／平日9:00～17:00）   |

〈去年の様子〉



右記より講義風景がご入手できます：<http://cleanup.jp/press/>