

# キャリアアップオープンセミナー開催のお知らせ

主催：株式会社ヘルシーオフィス フー

ヘルスケアビジネスが注目される中で管理栄養士のニーズが高まっています。このビジネスチャンス  
を逃すことなく食の観点から多くの人の健康に携わるため、全国の独立・起業を目指す管理栄養士の方々  
に向け教育・ビジネス支援を目的とした専門家ネットワークが発足しました。

(あぴネッツとは、全国独立系管理栄養士のためのネットワーク *An administrative dietitian  
pro-national independence* の略)

開催日時：平成22年3月12日（金） 18：30～20：45 （受付18時15 開始）

会場：大阪産業創造館 6F 会議室 E

住所：大阪市中央区本町1-4-5 Tel:06-6264-9800（代）

アクセス：地下鉄「中央線」堺筋本町駅下車徒歩約5分／地下鉄「堺筋線」堺筋本町駅下車徒歩約5分

- .....
1. 【基調講演】「 360キロカロリーのフレンチ スリムラインフレンチ開発秘話 」  
～単なるカロリーカットでは未完成、一皿一皿のアンサンブルが醸し出すコース料理～

講師 宮川 栄治氏：リーガロイヤルホテル 料理特別顧問

プロフィール：リーガロイヤルホテル入社後、西ドイツ・ホテル フランクフルターホフ、フランス・ホテル リッツにて海外研修を  
終え、京都グランドホテル常務取締役総料理長就任。平成10年リーガロイヤルホテル常務取締役総料理長を経て現在、料理特  
別顧問。ルクセンブルグ国際料理コンクール 金賞受賞、西ドイツフランクフルト国際料理コンクール  
金賞受賞 なにわの名工 受賞、厚生大臣表彰 受賞、食文化財団 銀賞受賞

食事管理につきまとう“制限”をいかにおいしく食事を提供するか、演出するのが大きな課題です。栄養評価やカロリーだけでなく栄  
養士の原点となる“食”を見つめなおすヒントをお話いただきます。

2. 協賛企業プレゼンテーション（味の素株式会社）

3. 【パネルディスカッション】

## テーマ「医と食 ～管理栄養士のビジネスチャンスを探る～」

藤本喜寛氏（藤本フードプランニング代表）、福田 隆氏（医療法人医誠会 城東中央病院 院長）、宮川 栄  
治氏（リーガロイヤルホテル 料理特別顧問）、徳田泰子氏（株式会社ヘルシーオフィス フー 代表取締役  
管理栄養士）

管理栄養士に求められるスキルが益々高くなっています。「医と食」を融合させ、人々が日々健康な食生活を送るために栄養士・管理栄養  
士の役割が重要です。各分野の専門家の方々からみた栄養士・管理栄養士のビジネスチャンスをディスカッションします

4. 情報交換会

対象者	栄養士・管理栄養士の方、管理栄養士を目指している栄養士および学生の方 食・健康関連の企業の方				
参加費	無料	定員	80名	締切	3月5日に締め切らせていただきます
参加方法	ホームページ 又は 別紙お申し込み FAX 用紙にてお申し込みください				
申し込み先	詳細	あぴネッツホームページにて掲載			URL: <a href="http://www.apinets.jp">http://www.apinets.jp</a>
お問い合わせ	株式会社ヘルシーオフィス内 あぴネッツ事務局 担当：松本 大阪市北区西天満3丁目6-22 北大阪屋ビル902号 Tel:06-6131-0051				