

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。

（あぴネットとは、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分開始）

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、演出するのかが大きな課題です。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	あぴネットホームページにて掲載	URL: http://www.apinets.jp		
お問い合わせ	株式会社ヘルシーオフィスフー内	あぴネット事務局	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		