

WEB
開催

参加
無料

“大和トウキ葉”を食べよう

大和トウキの「葉」は食として利用することができ、深い緑色が鮮やかで、セロリのような香りが特徴です。栄養的にもビタミンK、E、Cやミネラルが豊富に含まれています。

今回、大和トウキ葉の魅力を詰め込んだオンラインセミナーを行いますので是非ご参加ください。

日時

2021年

3月3日(水) 13:30~14:00

オンライン会議システムによるWEB開催
(詳細はお申し込み後にご案内させていただきます)

13:30~13:50

「大和トウキ葉の成分と機能性について」

講師：奈良県産業振興総合センター
生活・産業技術研究部 バイオ・食品グループ
統括主任研究員 清水 浩美 (しみず ひろみ)

内容：大和トウキ葉の栄養成分や大和トウキ葉の研究成果などを発表。



13:50~14:00

「大和トウキ葉を活用した料理動画の紹介」

内容：大和トウキ葉を活用した料理動画（焼豚入りトウキ葉炒飯、トウキ葉エビマヨ）をご紹介します。
大和トウキの生葉やパウダーなどが買えるお店をご紹介します。



焼豚入りトウキ葉炒飯



トウキ葉エビマヨ

お申込み : 申込書は次のURLから (2/26まで)
<https://www.secure.pref.nara.jp/2958.html>

QRコードから
アクセスできます



問い合わせ先：奈良県 産業・観光・雇用振興部 産業政策課
奈良県奈良市登大路町30番地
TEL:0742-27-8814

