



Akasaka Community College

Make a better place

+PLUS

2016年 2月講座

赤坂コミュニティカレッジ

参加費無料

2月の赤坂コミュニティカレッジはカルチャー+PLUSです。

2月24日（水）は「未来の健康」をテーマに「未来の健康をつくる！～食品表示の見方と選び方～」と題し、食べたい工房代表で食品コンサルタントの中戸川貢氏にご登壇いただきます。

「現代の食事はミネラル不足」

コンビニ弁当やファミレス食などの栄養成分を検査すると、太るほどのカロリーなのに、ミネラル成分の量が驚くほど少ないことがわかりました。

本講座では、現代食の「ミネラル不足」という栄養上の欠陥を、具体例をあげて解説します。また、健やかでミネラル豊富な食卓にするための食材選び、調理法などをくわしく解説いただきます。

健康に関心を持っている方は必聴の2月講座です。どうぞご期待ください。

2月のテーマ 「未来の健康」		
2月 24日(水) 18:30-20:30	ACC-602	未来の健康をつくる！ ～ 食品表示の見方と選び方 ～ 講師：中戸川 貢 氏

会場：プラス株式会社ショールーム「+PLUS」

千代田区永田町2-13-5赤坂エイトワンビル1F

電話：03-5860-2350（赤坂見附駅徒歩3分）

参加費：無料

定員：30名（応募者多数の場合、抽選となります）

\*ご応募頂きました皆様には別途抽選結果をお知らせいたします

申込期限：1月29日（金）17:00

申込方法：裏面記載

主催：プラス株式会社 +PLUS



+PLUS

## 【講師プロフィール】

### ○中戸川 貢(なかとがわ みつぐ) 食べたい工房代表/食品コンサルタント

#### <経歴>



NPO法人『食品と暮らしの安全基金』  
月刊誌「食品と暮らしの安全」非常勤編集委員  
1969年神奈川県出身  
長岡技術科学大学 生物機能工学 工学修士  
食品機械メーカーや食品メーカー勤務を経て、  
2009年よりNPO食品と暮らしの安全基金で、  
主に加工食品のミネラル成分や、食品添加物「リン酸塩」を  
調査。  
『食品と暮らしの安全基金』の著書『食べなきゃ、危険!』の  
校閲、『食事でかかる新型栄養失調』の食品分析を担当。  
全国各地で「現代の食事はミネラル不足」、  
「食品添加物の実際」、「食の安全と安心」について講演。  
現在は無添加食品の開発・製造を行いながら、  
食品加工コンサルタント、加工食品ジャーナリストとして活動中。

#### ☆講座のお申し込み方法について

お申し込み方法はプラス株式会社のホームページ、ないしは+PLUSのFacebookに赤坂コミュニティカレッジ2月講座のお知らせが掲載されますので、そのサイトからお申し込みください。

プラス株式会社 ショールーム「+PLUS」 担当：伊東 純一

〒100-014 東京都千代田区永田町2-13-5赤坂エイトワンビル1F TEL.03-5860-2350

[www.plus.co.jp/showroom](http://www.plus.co.jp/showroom)

[www.facebook.com/plus.showroom](https://www.facebook.com/plus.showroom)