

味の民芸「シニア世代のための食育教室」開催！

賢く食べてころもからだもイキイキ！『食と健康』をテーマとした『健康食生活講義と試食』の体験型教室

味の民芸フードサービス株式会社(本社:東京都立川市、代表取締役社長:大西 尚真)は、手延べうどんの和食ファミリーレストラン『味の民芸』の8店舗において、『食』を通じたシニア世代の“健康”サポートを目的とした、「シニア世代のための食育教室」を開催いたします。

高齢化と単身世帯の増加が進む社会において「食と健康」の重要性がさらに高まる中、地域に根差した外食事業展開を目指す「味の民芸」店舗における、地域貢献活動の一環として実施いたします。

【実施日時・店舗】

開催時間/全店舗共通 9:00~10:40

- ・10月20日(火)…東久留米滝山東店
- ・10月23日(金)…葛飾奥戸店
- ・10月27日(火)…流山店
- ・11月6日(金)…町田成瀬店
- ・11月10日(火)…岡山国富店
- ・11月11日(水)…岡山奉還町店
- ・11月12日(木)…岡山奥田店
- ・11月17日(火)…相模が丘店

【参加費用】

無料

【募集人員】

1 開催あたり、20名程度(事前予約制)

【実施内容】

第一部(9:00~9:45)

食育講義「健康長寿のための食生活のすすめ」

日々の食生活において心掛けたいポイントの講義を実施いたします。

第二部(9:50~10:40)

試食体験「バランスのとれたおいしい食事体験」

味の民芸のメニューを試食しながら「バランスの良い食事」を学びます。

【主催・協力】

主催 シニア世代食育推進協議会/味の民芸フードサービス株式会社

協力 公益財団法人 すこやか食生活協会

※「シニア世代のための食育教室」は平成27年度 公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会
啓発活動助成事業です。

【手づくりうどん 味の民芸について】

関東地方を中心に、西は岡山まで全国55店舗を展開する、手延べうどんと和食のファミリーレストランです。倉敷をイメージした白壁調の建物と、和モダンをイメージしたおもてなし空間において、手延べうどんや信州そば、各種和食メニューを提供しております。

URL:<http://www.ajino-mingei.co.jp/>

味の民芸フードサービス株式会社 営業経営企画部(担当:川口)

〒190-0022 東京都立川市錦町三丁目6番6号 中村LKビル2階

TEL(042)528-8333 FAX(042)529-7888

E-MAIL:kawaguchi@ajino-mingei.co.jp

