

国産食肉セミナー2025

正しく知ろう！お肉の価値～おいしさと健康を考える～

全国3か所で開催（※複数会場に申込み可）

参加費
無料

東京

9.10 水

会場

御茶ノ水トライエッジ
カンファレンス
11階会議室

名古屋

9.30 火

会場

TKPガーデンシティ
PREMIUM名古屋新幹線口
バンケットルーム7C

大阪

10.29 水

会場

TKPガーデンシティ
大阪梅田
カンファレンスルーム11D

講義内容

東京

食肉の栄養・機能

「おいしいお肉を食べて要介護を防ごう！
～日本人を対象とした疫学研究からの考察～」

大塚 礼 国立長寿医療研究センター 老化疫学研究部長

食肉の安全性

「お肉を安全に食べるために必要なこと」

森田 幸雄 麻布大学 獣医学部 教授

名古屋

食肉の栄養・機能

「健康的な加齢に寄与するお肉」

新開 省二 女子栄養大学 栄養学部 教授

食肉の美味しさ

「肉の加熱処理
～おいしさをつくる熱の科学～」

佐藤 秀美 日本獣医生命科学大学 応用生命科学部
客員教授

大阪

食肉の栄養・機能

「食肉の栄養と健康増進作用」

清水 誠 東京大学 名誉教授

食肉の美味しさ

「お肉をおいしく食べるためには？」

西村 敏英 (公財)日本食肉消費総合センター 研究員
広島大学 名誉教授

開催時間▶13:30～15:30(2講義+質疑応答)

参加費▶無料

参加方式▶会場参加(事前申込制)
オンライン視聴(事前申込制)

詳しくはこちらをご覧ください

お申込方法

二次元コードまたはURLのWEBサイトから
参加申込をお願いいたします。

<https://kokusanmeat-seminar.com/>



お申込締切日

東京

名古屋

大阪

9.4 木 まで

9.24 水 まで

10.23 木 まで

本セミナーに関するお問い合わせ 国産食肉セミナー 運営事務局 | info@kokusanmeat-seminar.com