

スー.フ.のひみつ



おいしさを追い求める旅で出会ったモノ



2022. **7.23 sat**

14:00-15:30 (open 13:30)

福島学院大学 駅前キャンパス 1階 学生ラウンジ

ゲスト 桑折敦子さん (フードプランナー、料理家)

聞き手 三浦佳奈 (福島学院大学 短期大学部 助教)

定員 50名 参加無料 (どなたでもご参加いただけます)

以下のURLもしくは右のQRコードよりお申し込みください

<https://bit.ly/3xWmgST>

(会場に空きがある場合は、当日参加も可能です)

※セミナー当日は新型コロナウイルス感染症対策のため、マスクの着用・検温・アルコール消毒にご協力ください

新型コロナウイルス感染症の蔓延状況により開催日時が変更になる可能性もございます

主催 福島学院大学 短期大学部 食物栄養学科

後援 福島県、福島県教育委員会、福島市教育委員会、伊達市教育委員会

お申し込みはこちら



「おいしい」を共有したい！

スープ作りのヒントは旅で出会った料理や食材から

スーpsの女神としても知られる、フードスランナーの桑折敦子さんをお招きして、食や栄養のトピックについて皆様と語り合う「Nutrition Cafe 福島」を行います。

若い女性を中心に人気のスープ専門店「スープストックトーキョー」。毎週、店舗ごとにスープの種類が変わるのも魅力のひとつです。その、スープストックトーキョーの豊富なメニューのほとんどの開発に携わるのが桑折敦子さんです。

今回の「Nutrition Cafe 福島」では、桑折さんのスープ開発秘話はもちろんのこと、大好きな旅で出会った思い出の味、さらには皆様のご家庭でメニューをアレンジする際のヒントなどもお話しいたします。

メニューの開発をする際「コンセプト」を大切にするという桑折さん。今回のテーマには、私たちの普段の料理にも生かせるエッセンスがたくさん散りばめられているかもしれません。私たちと一緒に、「スープのひみつ」を探り、「おいしい！」を共有しましょう！

桑折 敦子（こおり あつこ）さん フードスランナー、料理家

福島県生まれ。福島学院大学短期大学部食物栄養科卒業。学生時代に初めて行った海外旅行で食べ歩き楽しさに目覚め、世界各国への旅で感じた料理の美味しさを伝えたいという熱い気持ちが芽生えた。飲食店等の勤務を経て2004年より「スープストックトーキョー」を展開するスマイルズに入社。2017年に独立し、フードスランナーとして活躍中。



お申し込み／お問い合わせ先

福島学院大学 短期大学部 食物栄養学科
TEL 024-553-4258 (食物栄養学科ダイヤルイン)
E-mail shokuei@fukushima-college.ac.jp
以下のURLもしくはこのチラシ表のQRコードより
お申し込みください
<https://bit.ly/3xWmgST>

会場までのアクセス

福島学院大学駅前キャンパス
〒960-8035
福島県福島市本町2-10
JR福島駅東口より徒歩5分
福島交通バス「大町」より
徒歩1分



Nutrition Cafe 福島（ニュートリション カフェ フクシマ）とは？

Nutrition(ニュートリション)を日本語にすると「栄養」という意味を持ちます。食や栄養に関するさまざまな分野で活躍するゲストを迎え、皆様と食べものや栄養についてお茶でも飲みながら気軽に語り合うことを目的として企画したイベントです。このイベントを通して、皆様に「食にまつわる科学や栄養」に対して興味を持っていただけたら嬉しく思います。