



2017年3月8日(水曜日) 13:10~14:00
アメリカ穀物協会主催 米国産ソルガムきびトークショーのご案内

エリカ・アンギャルさんの Happy Sorghum Life トーク
& NY 発 最新グルテンフリー事情
～ソルガムきびでヘルシー&ビューティ～

於： FOODEX Japan 2017 幕張メッセ Hall2 プレゼンテーションルーム A

拝啓 時下、ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

アメリカ穀物協会は、3月7日(火)～10日(金)の間、幕張メッセで開催されるアジア最大の食品見本市 FOODEX2017 に出展し、グルテンフリーやアレルギー、健康志向の方へのヘルシー食材として、米国産ソルガムきび (U.S. Sorghum) をご紹介いたします。

出展に併せ、3月8日(水)には、栄養コンサルタントのエリカ・アンギャル氏と NY ナチュラルグルメ・インスティテュートでシェフ・インストラクターを務める 山田英代氏をゲストスピーカーに招き、FOODEX2017 Hall2 プレゼンテーションルーム A にて「エリカ・アンギャルさんの Happy Sorghum Life トーク&NY 発 最新グルテンフリー事情～ソルガムきびでヘルシー&ビューティ～」トークショーを開催いたします。

トークではエリカ・アンギャルさんの体験に基づくソルガムきびを取り入れたグルテンフリー・ライフスタイルとソルガムきびのレシピ紹介、また NY 在住のシェフ山田英代氏からはニューヨークの最新グルテンフリー事情や、アメリカのベーキングでどのようにソルガムきびが活用されているのかをお話いただきます。ご多忙のこととは存じますが、是非この機会にご出席賜りますようお願い申し上げます。

なお、終了後は両氏がアメリカ穀物協会出展ブース (3C04-5) にてご質問などをお受けしますので、ぜひ是非お立ち寄りください。終了後に取材をご希望される場合は、その旨事前にお知らせいただければ幸いです。

敬 具
アメリカ穀物協会



PROGRAM 13:10-14:00

開会のあいさつ

アメリカ大使館 農産物貿易事務所
所長 レイチェル・ネルソン 氏



NY 発最新グルテンフリー事情とソルガムきびの活用
NY ナチュラルグルメ・インスティテュート
シェフ・インストラクター 山田英代 氏



エリカ・アンギャルさんの Happy Sorghum Life トーク
栄養コンサルタント
エリカ・アンギャル 氏

アメリカ穀物協会の取り組み
日本代表 浜本哲郎

参加ご希望の方は、grainsjp@gol.com までお問い合わせください。
なお、Foodex2017 はプロ向けの食品見本市のため、
入場は食品関係者の方に限らせていただきますことをご了承ください。

ソルガムキビとは

2017年米国で最も注目されている食材のひとつで、NY Times や Washington Post, 料理界のアカデミー賞と言われるジェームズ・ビアード賞を授与するジェームズ・ビアード財団など、さまざまなメディアで期待のスーパーグレインとして名前が挙げられ、利用が増えている天然のグルテンフリー穀物です。日本でも食物アレルギーの増加やグルテンフリーダイエットの普及、2020年のオリンピックに向けてのアスリート食、海外からの観光客へのおもてなしなど、食の多様性に対応するため、食品企業やホテル・観光業界など、多くの方々から期待されている食材です。

ソルガムキビは、食物繊維、ミネラルを豊富に含み、また、すべての品種においてグルテンを含まず、中でも「ホワイトソルガムキビ」は小麦に最も近いグルテンフリー穀物として、小麦アレルギーをもつ方々にとって魅力的な食材となっています。使い勝手もよく、粉は小麦粉の代替としてグルテンフリーの焼菓子や製パンに、また天ぷらや唐揚げなどの揚げ衣やソース作りにも適しています。粒は炊飯したり茹でて雑穀として主食用にしたり、サラダやスープに活用するなど、様々なメニューに取り入れることができるため、世界中で料理やお菓子に幅広く使用されています。





ゲストスピーカー プロフィール

エリカ・アンギャル氏 Erica Angyal

栄養コンサルタント



オーストラリア・シドニー生まれ。
シドニー工科大学卒業、健康科学学士。ネイチャーケアカレッジ卒業(栄養学)。オーストラリア伝統的医薬学会(ATMS)会員。
2004年から8年間ミス・ユニバース・ジャパン公式栄養コンサルタントとして、ファイナリストたちに「美くなる食生活」を指南。
栄養学、薬理学、生理学など予防医学における幅広い専門知識を駆使し、“内側からより美しく、心も身体もすこやかに輝く”をテーマに、食とライフスタイルを発信している。

エリカ・アンギャルさんの Happy Sorghum Life ~ソルガムきびでヘルシー&ビューティ
<http://www.sorghum.jp/ericaangyal/>

山田 英代氏

インスティテュート



Hideyo Yamada シェフ・インストラクター/ NY ナチュラルグルメ・イ

日本で寿司職人の修行後、和食職人、ペイストリーシェフとしてニューヨークのレストラン等で働く。自分自身のヘルスカウンセリングを行う為に Institute Integrative Nutrition に入学。自分の体質がグルテンフリーとヴィーガン食に適していることを発見し、カウンセラーの免許を取得後、専門料理のインストラクターとしてクラスを始める。基礎から健康料理を学び直す為、ヘルシー料理の専門学校 Natural Gourmet Institute に入学、卒業後に同校にてシェフ養成クラスの講師として働き始め、現在に至る。

www.hideyocooking.com

本件に関するお問い合わせ先：

アメリカ穀物協会 担当： 星澤
メールアドレス： grainsjp@gol.com