

美・食・医

真の美食による健康なカラダづくりと自然治癒力の向上を目指して

腸内環境を整えることが、健康な身体作りに繋がるという考え方が広く浸透してきました。しかし腸内で活動する微生物には様々な種類があり、それぞれ異なる働きをもつために、私たちの知識はまだまだ限られています。

これまでの研究からわかったことをより効果的に、日常生活の中で取り入れていくきっかけとなればと本会を企画しました。

新しい取り組みとして、研究者による腸（＝健康・美容）に良い食事、免疫力を向上させる食医の考え方をご紹介します。それを元に、シェフが五感で美味しいと感じる食として表現させていただきます。

美食とサイエンスのマリアージュによる極上のお時間をお楽しみいただくと共に、日常生活の中でも美味しく健康な身体づくりにお役立ていただくヒントとなればと考えています。

概 要

日時 9月29日(土) 12:30~15:00 (受付は12時より)

場所 ホテルインターコンチネンタル東京ベイ イタリアンダイニング ジリオン内

定員 18名

会費 10000円(税サ込)

会で提供するお食事・飲物およびセミナー費用を含みます

予約 お電話 (03-5404-7895) にて、イタリアンダイニング ジリオンまで

支払 当日、会場にてお支払いください

主催 イタリアンダイニング ジリオン

共催 株式会社腸管免疫研究所

協力 ONE-Table合同会社

講師: Noriko M TSUJI(辻 典子)、株式会社腸管免疫研究所 科学アドバイザー

1995年 東京大学大学院農学生命科学研究科にて博士号取得、同年 米国Yale大学School of Medicine 博士研究員、1997年 農林水産省家畜衛生試験場 主任研究員、2001年 農業生物資源研究所 主任研究員、2005年 産業技術総合研究所年齢軸生命工学研究センター 免疫恒常性チームリーダー、2008年 同 主任研究員を経て、2010年 産業技術総合研究所バイオメディカル研究部門 主任研究員、2015年 同 上級主任研究員、免疫恒常性研究特別チーム長
常在微生物や食物など腸内の環境成分に適応した免疫修飾と免疫恒常性の維持のしくみを明らかにすることで、免疫向上及び健康な身体づくりの技術的なサポートに取り組んでいる。



Chef: Youhei ABE (阿部 洋平)、イタリアンダイニング ジリオン料理長

星付きレストランやイタリア人シェフのもと豊かな経験を積む。

1998年【レストランキャンティ飯倉本店】に入社し、イタリア料理の基礎を学ぶ。

2002年より【レストランファロ資生堂】にて各部門のシェフを経験後、

【アロマフレスカ】で原田シェフのもと、魚・肉のメイン料理を担当。

2009年にシャングリ・ラ ホテル東京のイタリアンレストラン【ピャチュエレ】に入社、イタリア人シェフのもと経験を積む。

2013年、【イタリアンダイニング ジリオン】の料理長就任。

