

## アメリカ大豆協会×ABC Cooking Studio

### 1day特別レッスン

### SoyFoods Month 「大豆を使ったSOY BREAD/大豆パン レッスン」



写真はイメージです。



アメリカのソイファーム

#### <レッスン説明>

SoyFoods Month(大豆月間)って知っていますか？

大豆をたくさん食べよう！という目的で、アメリカでまじまったイベントです。

大豆に含まれるイソフラボンが、女性ホルモンに似ていて、女性の体に大変いいことが見直されています。肌が美しくなったり、女性のホルモンバランスを整えるのに役かったり！

今回は、その大豆を楽しく美味しく食べるためのレシピと、食べ方のリリエーションをお教えします！美味しく食べて、元気になれる、毎日食べれるレシピで健康ごはん始めましょう！

#### <レッスン内容>

- 1.アメリカでの大豆人気について  
アメリカ人講師がミニレッスン
- 2.大豆レシピのデモレッスン
- 3.デモレッスンメニューの試食会

#### <レッスンメニュー>

- ・大豆パン
- ・豆腐と豆乳のピシソワーズ
- ・トマトとクリームチーズのディップ

#### 参加者全員プレゼント！

※種類は選ばませんので、ご了承ください。

- ・豆乳飲料 200ml 2つ
- ・レシピ冊子

「Soy Therapy(大豆セラピー)」

- ・SOYJOY



▶ [web予約はこちら！](#)

※検索条件の絞り込み方 【スタジオで選ぶ】⇒【地域:関東-東京都】⇒【スタジオ:ABC丸の内グラウンド】

### レッスン概要

日時: 4月13日(火) 19:15~21:15(終了予定)

場所: ABC丸の内グラウンド (ABC Cooking Studio 東京 本社 丸の内) [▶ 地図はこちら](#)

参加費用: 1,500円(税込、材料費込)

募集人数: 80名

持ち物: 筆記用具

お問い合わせ: ABC丸の内グラウンド

▶ [web予約はこちら！](#)

※このレッスンはデモレッスンのため実習はありません。

※レシピ・試食付き。

※実施風景を撮影させていただく場合があります。ご了承ください。

※このセミナーは1dayレッスンご紹介割引、ポイントカードレッスン引き換えの対象外です。

※ご紹介ポイント特典の対象外です。

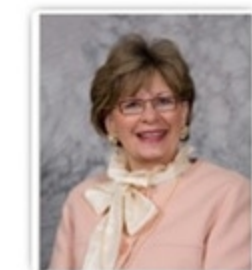
※1週間を切ったからのキャンセルは、他のお客様にご迷惑となりますのでお控えいただけますようよろしくお願いいたします。

※検索条件の絞り込み方

【スタジオで選ぶ】⇒【地域:関東-東京都】⇒【スタジオ:ABC丸の内グラウンド】

▶ [ABC丸の内グラウンド ブログはこちら](#)

### 講師プロフィール



#### アメリカ大豆に関する講師

アメリカSoyfoods Council専務理事 Linda Funk (リンダ・ファンク)

Soyfoods Councilが設立されて以来、大豆食品のマーケティング・プログラムの企画・開発を行う。全米の食品、栄養関連メディアとタイアップし、シェフのトレーニング等を行っている。

#### ★アメリカ大豆協会(ASA-IM JAPAN)

アメリカの68万人の大豆生産者を代表し、世界約80カ国で市場拡大、輸出促進を目的とした幅広いマーケティング活動をおこなっている。アメリカ大豆の品質・安全性や健康効能、レシピ提案も含むPRを業界・消費者向けに進めている。

#### アメリカ大豆協会おすすめのサイト

- 日本豆腐協会 豆腐のレシピ <http://www.tofu-as.jp/cooking/2010/index.html>
- 全国納豆協同組合連合会 納豆の健康効果 <http://www.710.or.jp/kenkou/index.html>
- しよゆPR協議会 おいしいいろいろ 醤油の種類と使い方 <http://www.soyssauce.or.jp/syurui/index.html>
- 日本豆乳協会 豆乳レシピ <http://www.touyuu.jp/recipe/ckazu.htm>
- みそ健康づくり委員会 みそレシピ [http://www.miso.or.jp/recipe/menu\\_01.html](http://www.miso.or.jp/recipe/menu_01.html)
- こうや豆腐普及委員会 体にいいレシピ集 <http://www.kouya-tofu.com/recipe.html>

#### レシピレッスン講師

ABC Cooking Studio講師 卯月 佳子(うづき けいこ)

2003年ABCクッキングスタジオ入社後、メニュー開発や料理、パン、ケーキの講師として活躍。

2005年ベジタブルフルーツマイスター取得

和、洋、中なんでもこなします。

わかりやすく丁寧なレッスンなので生徒様からも高い支持を得ています。

