

参加費
無料

配信講座

サステナブルな 手作りスイーツ講座

～エシカル消費を理解して地球に優しいクリスマススイーツを作ろう～

この講座はZOOMによる配信専用講座です。会場での講演は行っておりませんので予めご了承ください。

2021年12月12日(日) 13:00～15:30

近年「フェアトレード」「食品ロス」「プラントベース」等、よく耳にするようになった食べ物に関わる**エシカル消費**のキーワードはたくさんありますが、それが具体的にどういったものなのかとなるとなかなかイメージしにくく、実生活の中に取り入れるのはとても大変なことに思えてしまいます。

しかし、実際は一つ一つのキーワードの持つ意味は非常にシンプルであり、ちょっと考え方を变えるだけで私たちの普段の食生活に簡単に取り入れることが可能です。今回の講座では、食生活にまつわる**エシカル消費**関連のキーワードを軸に、その言葉の意味とそれを活用したクリスマススイーツの作り方を実践的に解説する**配信料理講座**となっています。講師として料理研究家の山岡真千子氏をお招きし、家庭で作れるクリスマススイーツのレシピに沿って、エシカル消費の実践的な取り組み方について楽しく学びましょう。

講座で学べるメニュー 2品

フェアトレード製品でつくる
《チョコレートとベリーのカレー》

エシカル消費を考える
《クリスマスカラーの白餡茶巾絞》

配信講座《講演概要》

- 配信日 2021年12月12日(日) 13:00～15:30
- 対象 エシカル消費に興味のある方、先着順(30組)
- 配信方式 ZOOMウェビナー(配信URLは参加者に個別送信)
- 参加費 無料
- 内容 クリスマス菓子(2種)を通して、エシカル消費にまつわるさまざまなキーワードを学びます。
- 応募方法 詳しくは裏面の応募要項・注意事項をご覧ください。
- 応募締切 2021年12月9日(木)

※講演時に配信に合わせて実際に調理をされるかどうかは参加者の任意となります。
各視聴者の進捗状況に合わせて進行を調整することはできませんので予めご了承ください。

講師

普通の食材を本格的料理にする料理研究家

エムズレックス代表 山岡 真千子氏

- ・一般社団法人全国料理学校協会 / 准教師
- ・一般社団法人和漢薬膳食医学会 / 薬膳マイスター
- ・NPO法人 / 食育インストラクター
- ・食品衛生責任者
- ・【楽天レシピコンクール】
1,611件中、優秀賞受賞
- ・楽天株式会社 食品ロス 1時間対談
- ・貝印㈱ × CookpadTV ㈱ 2021
人気の料理研究家レシピ公開中



配信講座の内容

講演 キーワードで学ぶ私たちの食生活の中にあるエシカル消費（30分程度）

フェアトレード、食品ロス、プラントベースなど食にまつわるエシカル消費キーワードの解説。

実習 エシカルで賢く美味しいクリスマススイーツ（120分程度）

前半で学んだキーワードを活用した、さまざまなクリスマススイーツの作り方の実践講座。フェアトレードによるカカオを利用したチョコレートケーキ、エシカル消費に配慮した材料によるクリスマスカラーのカラフルな和菓子等、普段の食生活へ取り入れるための考え方を、クリスマスイメージしたスイーツのレシピを通してデモンストレーションしていただきます。講演終了後、参加者全員にレシピと講演内容をまとめた冊子を配布いたします。リアルタイムでは視聴のみをお楽しみいただき、後ほど配布されたレシピをもとにご自身で作っていただくことを推奨いたします。



配信講座を受講する上での注意事項

- ・本セミナーは ZOOM ウェビナーを活用したオンラインセミナーです。会場での直接受講はできません。
- ・録画、録音、キャプチャのご利用はご遠慮いただきますようお願い致します。
- ・ZOOM 利用に関する技術的な質問（ZOOM の使い方等）に付いては ZOOM ホームページ等でご確認下さい。
- ・セミナーの開催にあたっては、サービスの安定運用に万全を尽くしておりますが、ご利用の環境やインターネットの回線速度、セキュリティの設定等によって、画質・音質の低下もしくは利用できない場合があります。
- ・Web ブラウザ（Google Chrome 等）からご参加される場合、うまく視聴ができない可能性があります。お使いの PC に ZOOM アプリをインストールしてのご参加を推奨しております。
なお、ZOOM に非正規のアプリが出回っていることが確認されています。使用すると情報盗聴等のリスクがありえますので正規のアプリを信頼できるサイトから入手するようお願いください。
- ・直前にご都合が悪くなった場合やインターネットの不調などで上手にご参加いただけなかった場合も、動画で受講していただくことができます。
- ・講演時の調理実習はデモンストレーションとなるため、各視聴者の進捗状況に合わせて進行を調整することはできませんので予めご了承ください。配信に合わせてお料理をされるかどうかは参加者の任意となります。
- ・講演 2 日前までに配信時の招待 URL、講演資料をメールにてお送りします。
ZOOM ウェビナーには開始時間30分前から入室できます。映像や音声に問題がないかを事前にご確認ください。

申し込み方法

セミナーへの参加をご希望の方は、下記のいずれの方法からでもお申し込みいただけます。

FAX・メールでのお申し込みの場合は、お申込用紙内の必要事項をご記載のうえ送信してください。（後ほど受付確認のご連絡をさせていただきます）



【メールでのお申込み】

お申込み用紙にある必要事項を
メール本文へご記載のうえ
下記のメールアドレス宛に
お送りください。

consu@shinjuku-center.jp



【FAXでのお申込み】

下記お申込み用紙に
必要事項をご記載のうえ
以下の番号まで FAX を
お送りください。

03-3205-1007



【WEBからのお申込み】

下記の URL より
当センターHPをご覧ください、
告知ページ内の専用フォームより
お申込みください。

https://consu.shinjuku-center.jp/

お 申 込 み 用 紙

新宿区立新宿消費生活センター分館 宛

FAX

03-3205-1007

※番号をお間違いにならないようご注意ください。



携帯電話、スマートフォンからは
こちらのQRコードより
メール送信ができます。

新宿区立新宿消費生活センター分館 特別講座 『サステナブルな手作りスイーツ講座食品 ～エシカル消費を理解して地球に優しいクリスマススイーツを作ろう～』			
(フリガナ) お名前 <small>※必須</small>	()		
ご住所	(〒 -)		
電 話		F A X	
E-Mail <small>※必須</small>			
備 考			

ご記入いただいた個人情報は、厳正な管理のもと、当事業に関する連絡や運営管理のためにのみ使用します。