



## USドライビーンカウンシル セミナー

「スポーツ界も注目！栄養豊富でサステナブルな豆類の最新トレンド紹介セミナー」

主催： USドライビーンカウンシル(USDBC)  
後援： アメリカ大使館農産物貿易事務所  
日時： 12月12日(木) 13時30分～15時30分 (受付開始:13:10分～)  
参加費： 無料  
会場： 東京山手調理師専門学校 5階  
住所： 東京都世田谷区深沢8丁目19-19  
アクセス： 「桜新町」駅から徒歩約9分

### セミナー申し込み方法

セミナー申し込み先： USドライビーンカウンセル日本事務所 富山宛  
お名前、会社名、部署名、お役職を明記して、下記のメールアドレスまでお申込みください。

[tomiyaama-i@marketmakers.co.jp](mailto:tomiyaama-i@marketmakers.co.jp)

申し込み締め切り:12月6日(金)17:00

**定員:100名 (先着順、定員に達し次第締め切り)**

#### Chelsea Didinger 博士の講義内容 (逐次通訳あり)

- スーパーフードとも捉えられる豆の栄養価とサステナビリティ
- 豆の健康に関する最新の研究について(腸内環境の改善など)
- 豆の消費が地球環境に与える良い影響
- アメリカ国内での豆製品のトレンド紹介とサンプル品の試食
- 豆を使った健康的なメニューの紹介と試食

#### 橋本先生の講義内容

- スポーツの世界におけるサステナブルな食の動向について
- スポーツ栄養学の観点から見た「豆」の魅力と、取り入れ方について
- 豆を使ったアスリート向けレシピの紹介と試食

#### 試食:

- Chelsea 博士考案の豆レシピの試食
- アメリカ国内で発売されている豆製品の試食
- 橋本先生考案の豆レシピの試食

USドライビーンカウンセル日本事務所: マーケット・メイカーズ・インク内 電話: 03-3221-6410

## セミナープログラム

### Chelsea Didinger 博士の講義内容（逐次通訳あり）

- スーパーフードとも捉えられる豆の栄養価とサステナビリティ
- 豆の健康に関する最新の研究について（腸内環境の改善など）
- 豆の消費が地球環境に与える良い影響
- アメリカ国内での豆製品のトレンド紹介とサンプル品の試食
- 豆を使った健康的なメニューの紹介と試食

講師：Ms. Chelsea Didinger (Ph.D.) USドライビーンカウンセラー グローバル栄養スペシャリスト



コロラド州立大学で栄養学博士号取得。豆の多くの革新的な利用法や公衆衛生およびサステナビリティについて博士課程で研究した。卒業後に情報プラットフォーム「A Legume a Day」(<https://alegumeaday.com/>)を設立し、US産の豆に関する科学的知見、業界情報、レシピアイデアなどを共有している。

### 橋本先生の講義内容

- スポーツの世界におけるサステナブルな食の動向について
- スポーツ栄養学の観点から見た「豆」の魅力と、取り入れ方について
- 豆を使ったアスリート向けレシピの紹介と試食

講師：橋本玲子先生 管理栄養士／公認スポーツ栄養士



株式会社 Food Connection 代表取締役。サッカーJ1 横浜 F・マリノス(1999年～2017年)、ラグビーリーグワン・埼玉パナソニックワイルドナイツ(2005年～現在)ほか、車いす陸上選手らトップアスリートのコンディション管理を「食と栄養面」からサポート。また、ジュニア世代と保護者に向けての食育活動にも力を入れている。アメリカ栄養士会スポーツ・ヒューマンパフォーマンス栄養(SHPN)並びに、スポーツ栄養を専門とする国際的なプロ集団(PINES)のメンバーとして海外の栄養士との交流も多い。

USドライビーンカウンセラー日本事務所：マーケット・メイカーズ・インク内 電話：03-3221-6410