

国産食肉セミナー2026

正しく知ろう！お肉の価値～おいしさと健康を考える～

全国3か所で開催（※複数会場に申込み可）

参加費
無料

東京

9.3 木

会場

御茶ノ水トライエッジ
カンファレンス
11階会議室

名古屋

9.29 火

会場

TKPガーデンシティ
PREMIUM名古屋駅前
カンファレンスルーム3C

大阪

10.22 木

会場

TKP大阪淀屋橋
カンファレンスセンター
ホールD

講義内容

東京

食肉の栄養・機能

「長生きの秘訣は肉にあり」

久住 英二 立川パークスクリニック 院長

食肉のおいしさ

「香り・うま味・やわらかさ
～科学でひもとくお肉のおいしさ～」

西村 敏英 広島大学 名誉教授/女子栄養大学 名誉教授/
日本女子大学 客員研究員

名古屋

食肉の栄養・機能

「良質なたんぱく源としてのお肉の価値
～幸福長寿を支える食生活～」

大塚 礼 国立長寿医療研究センター 老化疫学研究部長

食肉の安全性

「知って安心！お肉の安全性の正しい知識」

畠山 智香子 国立医薬品食品衛生研究所 客員研究員

大阪

食肉の栄養・機能

「食肉の栄養と健康増進作用
～肉の成分と賢い食べ方～」

清水 誠 東京大学 名誉教授

食肉のおいしさ

「お肉はなぜおいしい？
～うま味と熟成の科学～」

江草 愛 日本獣医生命科学大学 教授（ポストアップ）

開催時間▶13:30～15:30（2講義＋質疑応答）

参加費▶無料

参加方式▶会場参加（事前申込制）

オンライン視聴（事前申込制）

詳しくはこちらをご覧ください

お申込方法

二次元コードまたはURLのWEBサイトから
参加申込をお願いいたします。

<https://kokusanmeat-seminar.com/>



お申込締切日

東京

8.27 木 まで

名古屋

9.23 水 まで

大阪

10.15 木 まで

本セミナーに関するお問い合わせ

国産食肉セミナー 運営事務局 | info@kokusanmeat-seminar.com