

食のアレルギー最前線！Vol.1  
これから飲食・食品業界  
で求められる  
アレルギー対応とは?!

2018年5月17日 木 19時～20時30分(開場18時30分)  
リビエラ東京 東京都豊島区西池袋5-9-5

昨今、飲食・食品業界においては、特定原材料7品目及び字特定原材料に準ずるもの20品目併せて27品目不使用の食品・メニュー開発や、さらにはコンタミネーションにも配慮しながら専用製造ラインでの製造、27品目を持ち込まない専用工房・建屋での製造をしたアレルギー対応食が増えています。

その中で、小麦粉の代替として使用される米粉においても、新たな製造方法や加工技術により、様々な食品製造が可能となりました。

飲食店においては、現行ではアレルゲンの表示義務はありませんが、事故リスク回避のための情報管理が求められています。

中食、外食におけるこれから求められるアレルギー対応について実例を挙げ講演致します。

講演①

米の機能、米ゲル、VISCOme (ヴィスカム・粘度調整用米粉) について  
講師：コスモバイタル株式会社取締役 技監 吉岡久雄氏

講演②

飲食店におけるアレルギー対応、食品製造におけるアレルギー対応について  
講師：株式会社ウィルモア代表取締役 石川麻由氏

対象者：飲食店経営、調理ご担当、スーパー勤務、食品メーカー開発担当

参加費：4,000円 (お席の都合上事前登録願います。)

試食会

リビエラ東京で販売しているグルテンフリー、アレルギー対応パン  
及び特定原材料7品目を除いた料理のご試食

講師

吉岡久雄氏

食品製造コンサルタント、パティシエ。2008年、株式会社愛工舎製作所・開発設計部マネージャーを経て独立。同年、食品コンサルタント開業。フランス菓子株式会社ブルミッシュ技術顧問他、現在、低酸素還元調理機器及び「VISCOme TM」を開発した調理器メーカー、コスモバイタル株式会社 取締役・技監。食品機械設計、製菓・製パン製造指導、米、麺類、発酵食品、急速冷凍技術等のコンサルテーションを得意とする。

講師

石川麻由氏

株式会社ウィルモア代表取締役。岐阜高校卒業、岐阜高等学校、日本女子大学卒業後、大手インターネットサービス企業での事業統括、コンサルティング会社、医療情報ベンチャー等を経て、株式会社ウィルモアを創業。バーコードにかざすだけで特定のアレルゲンを使用している食品がわかるスマートフォンアプリ「アレルギーチェッカー」、原材料に特定のアレルゲンを使用していない食品を検索し購入につながる「クミタス」を運営。

食のアレルギー最前線！Vol.1  
これから飲食・食品業界  
で求められる  
アレルギー対応とは?!

## セミナー参加申込用紙

### 参加申込方法

必要事項をすべてご記入の上、FAX又はEメールにてお申し込みください。  
◎Eメールでも受け付けます。ご記入内容はFAXと同じです。

FAX番号 03-3981-8600  
Eメール adachi@cosmo-v.co.jp

締め切り：2018年5月14日（月）

### お問合せ

東京都豊島区西池袋5-9-5（リビエラ東京内）  
コスモバイタル株式会社「食のアレルギー最前線！」セミナー事務局  
TEL: 03-3981-8600（月～金09:00～17:00） 担当：足立

参加申込書 FAX 03-5957-7370

ふりがな  
お名前

男 ・ 女

ふりがな  
会社名

部署名／役職名

電話番号

E-mail

@