

<まぐろ・カジキの「茜身」>

新メニュー試食・勉強会のご案内

三浦商工会議所及びまぐろ未病改善効果研究会では、「健康（未病改善）食まぐろ（カジキ）」料理の提供体制の構築に向け、抗酸化物質「セレンネイン」が多く含まれる「茜身」を使用した新メニューの開発を支援しております。茜身食の普及のためには、“一店でも多くの飲食店”が“美味しい茜身料理”を提供することが重要と考えます。そこで、飲食店の皆様を対象にこれまで開発された（開発中）の新メニューを試食し、茜身の取扱いについて共に学ぶための会を開催いたします。

自店での茜身料理の提供に興味のある事業者の方はぜひご参加くださいますようお願いいたします。また、自店で開発した茜身料理の試食提供が可能な方は、ぜひご持参くださいますようお願いいたします。

【開催日時】 令和8年3月16日（月）15時00分～16時30分

【会場】 くろば亭（三浦市三崎1-9-11）

※お車の方は商工会議所駐車場をご利用ください。

【対象者】 商工会議所会員の飲食事業者
（まぐろを取扱う事業者の方はご参加いただけます）

【定員】 10名（参加費無料）

【内容】 ・まぐろの血合新メニューの試食
・茜身の調理時の注意点等について

【主催】 三浦商工会議所・まぐろ未病改善効果研究会

【お問合せ・申込】 三浦商工会議所中小企業相談所 湊・井本

Tel 046-881-5111 / Fax 046-881-3346

e-mail miuraccikosyukai@gmail.com



あかねみん

※下記申込書にご記入の上、切り取らずFAX又はメールにて3月11日（水）迄にお申込み下さい

「新メニュー試食・勉強会」参加申込書

事業所名		所在地	
参加者		参加者	
TEL		FAX	
e-mail			

※申込書に記入された情報は、当事業の実施・運営にのみ利用し、他に利用することはありません。