

アクサ生命保険株式会社 主催

# 松嶋啓介シェフによる 健康経営セミナー

無料  
ご招待

## <食を通じた健康づくり>

※「健康経営」は、NPO法人健康経営研究会の登録商標です。

■日時：令和7年2月4日(火) 14:00~16:00

■会場：かごしま県民交流センター 東棟 5階

(鹿児島市山下町14番50号 電話番号099-221-6600)

定員24名様 (応募多数の場合抽選とります)

「素材のうま味を引き出すことで塩分控えめの美味しい料理」を提唱する  
ミシュラン★シェフ松嶋啓介氏による「食を通じた健康づくりセミナー」です

### セミナー内容

- 地産食材を使った健康レシピをレクチャー
- 試食を通じて“umami”を体感

ポルチーニ茸のリゾット

メカジキのパレルモ風



講師 松嶋 啓介 シェフ

お申込みは裏面の営業担当までお願いいたします

お名前	
ご勤務先	
お電話	
メールアドレス	

### 参加者特典

- 当日のレシピ動画掲載リーフレット
- 松嶋シェフ監修  
「休塩日のカレー」
- ポータブル防災7点セット



【個人情報の利用目的】アクサ生命保険株式会社においては、お客さまから頂戴した個人情報は、本セミナーの運営のほか、次の目的以外では利用いたしません。A) 当社業務に関する情報提供・運営管理、商品・サービスの充実 B) 関連会社・提携会社を含む各種商品・サービスのご案内・提供、ご契約の維持管理 C) その他 保険に関連・付随する業務 その他、アクサ生命の個人情報に関する取扱いについての詳細はアクサ生命ホームページ( [www.axa.co.jp/](http://www.axa.co.jp/) ) 掲載の「個人情報の取扱い について - プライバシーポリシー」をご確認ください。※当社より電子メールでの各種ご案内を差し上げる場合があります。

## ■ 講師のご紹介

### 松嶋 啓介 シェフ



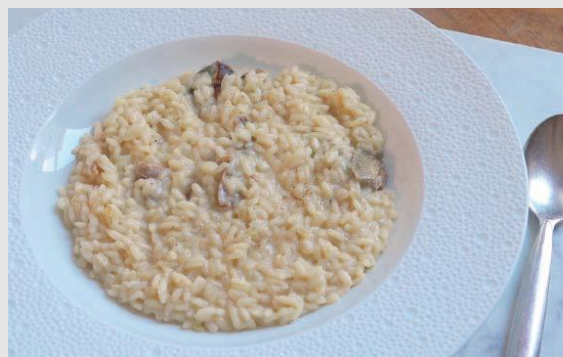
現在、フランス ニース在住。  
オーナーシェフとして活躍されると同時に、  
食と健康 についての考え方を広める活動をしています。

2002年(25歳) ニースにフレンチレストラン開業  
2006年(28歳) 外国人として史上最年少でミシュランの星を獲得  
2011年(33歳) 日本人シェフで初フランス芸術文化勲章シュヴァリエ受章

## ■ 試食レシピのご紹介

### ポルチャーニ茸のリゾット

イタリアのピエモンテ地方の郷土料理です。  
保存食の乾燥ポルチャーニ茸はすこし使いづらいイメージがありますが、優しい味わいのリゾットになります。  
保存食さえあれば憂いなし、安心を味わいでも表現する滋味深いリゾットです。



### メカジキのパレルモ風

シチリア名物のケッパーそしてオリーブとトマトで軽く煮込んだ伝統的なイタリアのシチリア地方の郷土料理です。素材が持つ塩分と“umami”だけで十分と感じていただけるはずです。



※やむを得ない事情や悪天候などにより中止となる場合があります。



アクサ生命保険株式会社

〒108-8020 東京都港区白金1-17-3  
TEL 03-6737-7777(代表)  
www.axa.co.jp/

お問合せ先・担当者

アクサ生命保険株式会社 鹿児島支社

〒892-0842 鹿児島県鹿児島市東千石町1-38  
鹿児島商工会議所ビル8F  
TEL 099-222-7734 担当：望月 将生

AXA-C-241216-1