

関係者各位

2018年3月吉日  
在日メキシコ大使館  
株式会社クインビーガーデン  
株式会社アルマテラ

アガベシロップセミナーのご案内

日時：2018年4月12日（木）

14：00～16：20 受付開始（13：30）

場所：メキシコ大使館別館 5 階「ESPACIO MEXICANO」

住所：〒100-0014 東京都千代田区永田町 2-15-2

拝啓

ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。この度、在日メキシコ大使館にご協力をいただき、(株)クインビーガーデンと(株)アルマテラ共同でアガベシロップセミナーを開催することとなりました。

アガベシロップのグリセミックインデックス（GI値）は17～30と低い値です。また、アガベシロップの構成は、果糖の含有量が高いのが特徴です。果糖は、ショ糖（砂糖）の約1.5倍の甘さを感じる糖として知られており、アガベシロップを使用して食品を製造すると、少ない量で同じ程度の甘みを提供することができ、摂取カロリーを抑えることができることから優れた甘味料と考えられ、広く消費者に受け入れられます。

現在、メキシコから日本へのアガベシロップの輸入量は、年々増加（2015年約280t、2016年約330t）してきています。

そこで、甘味料としての認知度をさらに上げるため、セミナーを開催いたします。

ご多忙かと思いますが、お越しいただきますようお願い申し上げます。

敬具



## アガベシロップセミナースケジュール

- 14:00-14:05 挨拶 (在日メキシコ大使館 次席 Mr. Armando Arriaga)
- 14:05-14:30 メキシコと日本の産農産物の貿易について  
(在日メキシコ大使館 公使 Mr. Gomez-Rueda)
- 14:30-14:50 基調講演  
メキシコ原産の天然甘味料-アガベシロップの力-  
(医療法人社団Veritas Medical Partners  
麻布医院 院長 高橋 弘先生)
- 14:50-15:00 休憩
- 15:00-15:20 メキシコ産アガベシロップを使用した食品の試食会
- 15:20-15:40 「世界に広がるアガベシロップと日本での広がり方」  
(株)アルマテラ 代表取締役 薮田 桂)
- 15:40-16:00 「消費者ニーズに応える アガベシロップを使った  
和菓子づくり」  
(和のかし 巡 代表/菓子職人 黒岩 典子)
- 16:00-16:20 「アガベシロップを使用したギルトフリースイーツと  
そのマーケット」 (*Lady Bear* パティシエ 濱田 隆)

## 参加申し込み

下記の内容を記載いただき 4月 10 日 (火) 18 時まで  
agave20180412@gmail.com までメールにてご連絡ください。

- ① 貴社名
- ② お名前・ご参加人数
- ③ ご連絡先 (お電話番号・メールアドレス)
- ④ その他 (ご質問があればお書きください)

\* 満席になりました場合、ご参加いただけない可能性がございますのでご了承ください。

\* 途中入場・退出、再入場は、可能です。

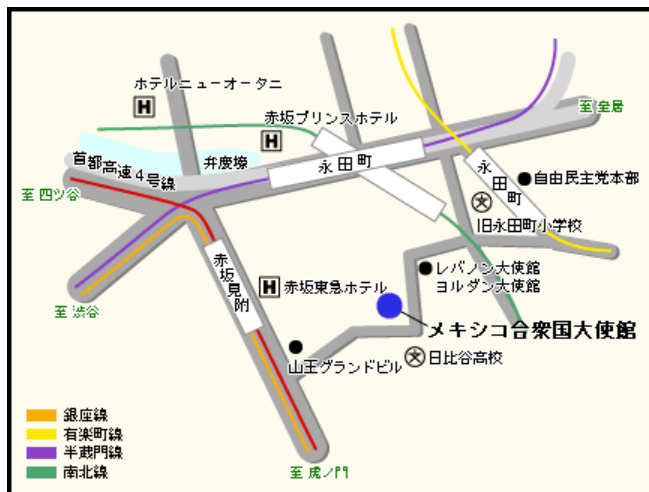
\* 駐車場はございませんので、公共機関をご利用ください。

\* お問い合わせ先：(株)クインビーガーデン 担当：佐藤、宮下、垣内

E-mail: agave20180412@gmail.com

TEL: 03-6228-4183 FAX: 03-6228-4546

### 【会場地図】



【住所】 〒100-0014 東京都千代田区永田町2-15-2

【アクセス】 地下鉄丸の内線，銀座線「赤坂見附」駅  
「ベルビー赤坂」出口から徒歩約5分  
地下鉄有楽町線，半蔵門線，南北線「永田町」駅  
6番出口から徒歩約10分