



キッコーマン食文化講座開催のご案内



昔から「畑のお肉」と言われていた栄養豊富な大豆。弊社では、独自の抽出技術で大豆の持つ栄養素を最大限に生かした「豆乳類」を中心に、皆様の健康に貢献してきました。今回の大豆講座を通じて、歴史、栄養、加工、豆乳など、大豆の素晴らしさを紹介いたします。多くの方のご参加をお待ちしております。

講師：キッコーマン飲料株式会社
チルド営業本部・企画管理部・企画G
大島 秀隆先生

会場：野田本社大会議室

2012年／2013年

入場無料(予約不要)



食文化講座第22回

大豆の歴史

～大豆の起源と伝搬について～

9月28(金) 14:30～16:00

食文化講座第23回

大豆の栄養

～畑のお肉「大豆」について～

10月25日(木) 14:30～16:00

食文化講座第24回

大豆の加工

～硬い大豆をおいしく食す～

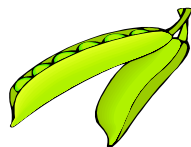
12月18日(火) 14:30～16:00

食文化講座第25回

豆乳について

～豆乳の作り方や種類について～
※ ビデオ放映有 12分

1月25日(金) 14:30～16:00



会場案内



お問い合わせ

キッコーマン国際食文化研究センター

〒278-8601 千葉県野田市野田250

電話 04-7123-5215

Fax 04-7123-5218

受付時間：土・日・祝日を除く 午前9時～午後5時