



キッコーマン食文化講座開催のご案内



お酢は”しょうゆ”や”みりん”と同じく、伝統的な醸造食品です。この講座では、お酢の歴史、作り方やお酢のチカラを通してお酢の魅力を再発見いただければと思います。またお酢と言えばお寿司。江戸前寿司の進化についてもご紹介させていただく予定です。多くの方のご参加をお待ちしています。

講師：株式会社 ミツカン
MD本部 製品企画部
製品企画1課 赤野 裕文先生

会場：野田本社大会議室
入場無料

2013年2月～5月

<p style="text-align: center;">2月</p> <p>お酢シリーズ第1回</p> <p style="text-align: center;">お酢のイロハ</p> <p style="text-align: center;">～歴史と作り方～</p> <p>2月26日(火)14:30～16:00</p> <p style="text-align: right;">食文化講座26回</p>	<p style="text-align: center;">3月</p> <p>お酢シリーズ第2回</p> <p style="text-align: center;">知って得するお酢の話</p> <p style="text-align: center;">～種類と使い方～</p> <p>3月26日(火)14:30～16:00</p> <p style="text-align: right;">食文化講座第27回</p>
<p style="text-align: center;">4月</p> <p>お酢シリーズ第3回</p> <p style="text-align: center;">お酢のチカラ</p> <p style="text-align: center;">～健康機能と調理機能～</p> <p>4月30日(火)14:30～16:00</p> <p style="text-align: right;">食文化講座第28回</p>	<p style="text-align: center;">5月</p> <p>お酢シリーズ第4回</p> <p style="text-align: center;">お酢と言えばお寿司</p> <p style="text-align: center;">～江戸前寿司の進化～</p> <p>5月28日(火)14:30～16:00</p> <p style="text-align: right;">食文化講座第29回</p>

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

* 予約不要