



キッコーマン食文化講座開催のご案内



日本酒は、米から造る世界に誇る醸造酒です。醤油、酢、味醂など日本古来の発酵文化の一つです。
この講座は、歴史、造り方、きき酒のポイントなど日本酒の魅力をお伝えして参ります。国際特許を取得した本格的スパークリングsakeのMIZUBASHO PUREの開発秘話やテイスティングもご用意いたします。

講師：永井酒造株式会社
代表取締役社長
永井 則吉先生
会場：野田本社大会議室

2013年

食文化講座30回

世界中の日本酒・歴史

6月26日(水) 14:30～16:00

食文化講座31回

日本酒の原材料と製造方法

7月29日(月) 14:30～16:00



日本酒講座 (4回シリーズ)

食文化講座32回

きき酒と器
きき酒のポイントと
器の関連性

8月29日(木) 14:30～16:00

食文化講座33回

世界にはじけるスパークリングSAKE
MIZUBASHO PUREの開発の秘話

9月25日(水) 14:30～16:00

※ 「利き酒」をすることもございます。「利き酒」をされる方は、車両等での来場をご遠慮下さい。

会場案内



お問い合わせ

入場無料(予約不要)

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