



キッコーマン食文化講座開催のご案内



お味噌は、お酢やお醤油と同じく基礎調味料であり発酵食品です。この講座では、種類の違うお味噌を食べ比べて頂いたり、海外で飲まれているみそ汁はどのような味かを飲んでいただいたり、お味噌汁を短時間においしく大量に提供できるみそ汁マシンをご覧いただきます。味噌に関する機能性の研究もご紹介します。

講師：マルコメ株式会社

広報部 須田 信広氏

海外事業課 赤池 秋彦氏

発酵未来研究所 中田 啓司氏

会場：野田本社大会議室

2013年／2014年

入場無料(予約不要)

食文化講座第34回

10月

味噌の種類

～味噌の違いを食べ比べてみましょう～

10月29日(火) 14:30～16:00

食文化講座第35回

12月

味噌からMISOへ

～世界に広がるMISO～

12月18日(水) 14:30～16:00

食文化講座第36回

1月

味噌と健康

～解明されだした先人たちの知恵～

1月28日(火) 14:30～16:00

食文化講座第37回

2月

進化する味噌

～だし入り味噌の開発とその進化～

2月26日(水) 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 10:00～17:00