



江戸白みりんの 誕生を探る

堀切紋次郎家文書を読み解く

キッコーマン株式会社の前身、野田醤油株式会社を創業した8家の醸造家のひとつ、堀切家。「相模屋」の屋号で「万上みりん」を醸造・販売し、とりわけ2代堀切紋次郎が製法を確立したとされる白みりんは、高い評判を得て江戸の料理文化を引き立てました。キッコーマン国際食文化研究センターでは2011年に堀切家より古文書類の寄贈を受け、修復、解析を進めてきました。10年越しの作業でようやく見えてきた、その概要をお伝えします。

開催内容

日程:2022年8月18日(木) 13:30~15:00(予定)

講師:キッコーマン国際食文化研究センター 川根 正教氏

参加費:無料

視聴方法:オンライン配信および会場視聴

会場:流山市生涯学習センター 多目的ホール

※会場視聴は先着50名様限定

※駐車台数に限りがあるため、つくばエクスプレス

流山セントラルパーク駅から徒歩(3~4分)でお越しください。

申込方法

キッコーマン国際食文化研究センターホームページから申込

[お申込はこちら](#)

申込締切

■会場視聴:

2022年8月10日(水)

※50名になり次第受付終了

■オンライン配信:

2022年8月16日(火)

※お申込後、確認メールが届かない場合は、再度お手続きをお願いします。メールアドレスの入力間違いにご注意ください。

◎お申込の方全員(会場視聴、オンライン配信)に、配信を視聴できるURLを、後日、メールでお知らせします。

◎見逃し配信をYou Tubeで限定公開いたします。準備が整い次第、お申込の方全員にメールでお知らせいたします。

問合せ先:

■キッコーマン国際食文化研究センター
shoku@mail.kikkoman.co.jp
04-7123-5215