



キッコーマン国際食文化研究センター 第57回 食文化講座のご案内



< テーマ：広がるしょうゆの種類と汎用性 > ～ 明日からの食卓が変わる、しょうゆの楽しみ方 ～

毎日の生活に欠かせないしょうゆ。日本人ならしょうゆを味わったことがないという人はいないでしょう。醸造技術の発達もあり、今のしょうゆは世界で一番面白く、おいしい調味料であると言っても過言ではありません。お気に入りのしょうゆがあれば、料理だけではなく買ってきたお惣菜やお弁当もよりおいしく食べられます。また、しょうゆのことを深く掘り下げていくと、地域毎の食文化の違いや、現在の日本の食生活までも見えてきます。今、しょうゆのどこが面白いのかそしてどのような種類があるのか、実例を交えてお話していきます。



日時： 2017年8月6日(日) 14:00～15:30

会場： キッコーマン株式会社 東京本社 KCC ホール (当日TEL 03-5521-5057)
東京都港区西新橋 2-1-1

講師： 杉村 啓 (すぎむら けい)

醤油研究家、お酒研究家、料理漫画研究家、ライター

経歴： 日本醸造協会、京都市産業技術研究所などでの講演やTV・ラジオ出演多数

著書： 『醤油手帖』(河出書房新社)

『白熱日本酒教室』『白熱洋酒教室』『白熱ビール教室』(星海社) 他多数

申込方法： 参加申込書にご記入の上、FAX、インターネット又は郵便にてお申込みください。

[インターネットからの申し込みはこちら](#)

申込期間： 2017年 7月 3日(月)～2017年 7月 18日(火)まで

定員： 80名 ※応募者多数の場合は抽選

参加費： 無料

お問い合わせ： キッコーマン国際食文化研究センター TEL04-7123-5215 (平日10:00～17:00)

<https://www.kikkoman.co.jp/kiifc/inquiry/index.html>

*****第57回食文化講座参加申込書*****

キッコーマン国際食文化研究センター行

FAX番号 04-7123-5218

★ 80名様に受講票を郵送いたします。(当日ご持参下さい。)

(フリガナ)

氏名： _____

住所： 〒 _____

電話番号(緊急連絡先)： _____ ()

FAX： _____ ()

※お預かりした個人情報は、本講座のみに利用させていただきます。