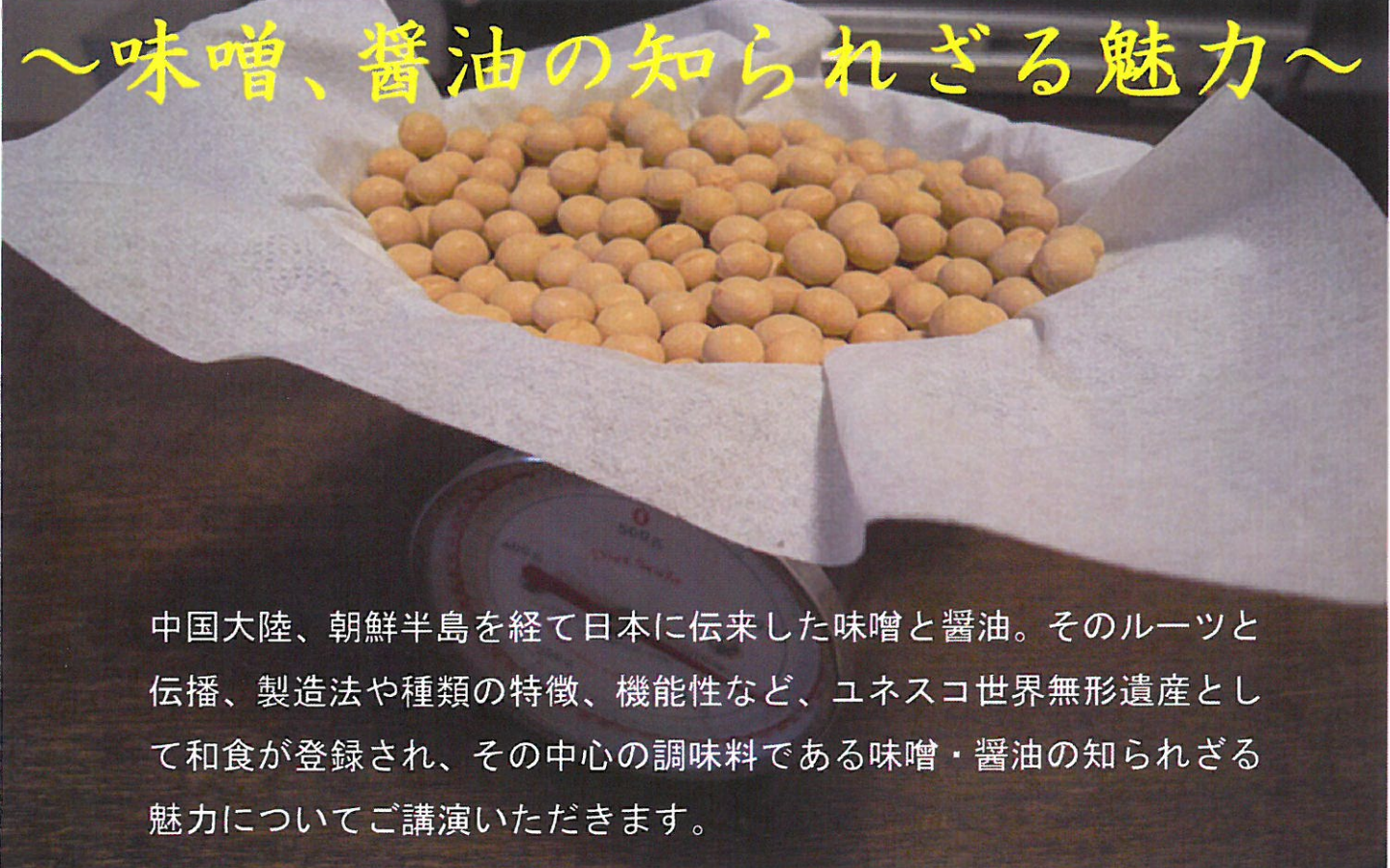


平成 26 年度文化講演会 食文化

発酵食品

～味噌、醤油の知られざる魅力～



中国大陸、朝鮮半島を経て日本に伝来した味噌と醤油。そのルーツと伝播、製造法や種類の特徴、機能性など、ユネスコ世界無形遺産として和食が登録され、その中心の調味料である味噌・醤油の知られざる魅力についてご講演いただきます。

日 時：平成27年2月28日(土) 14:00～15:30

場 所：大妻コタカ記念会館 3 階(千代田区三番町 14-11)

講 師：角田 潔和 氏 (株)小泉研究室 大妻女子大学非常勤講師

参加費：無料

定 員：40名(先着順 事前電話でお申し込みください)

お問い合わせ・申し込み先：大妻コタカ記念会 03-3265-7030

★会員以外の方の参加も大歓迎です。皆様お問い合わせのうえご参加下さい。

主催：一般財団法人大妻コタカ記念会 <http://www.otsuma-kotaka.or.jp/>

当法人は、大妻女子大学(大学院、短期大学部を含む)、大妻高等学校及び大妻多摩高等学校の卒業生及び在学生・在校生で構成される団体です。