

しょうゆの魅力発見!

～しょうゆ その香りの世界～

芳醇な香りと塩味、甘味、酸味、苦味、旨味が絡み合う複雑な味わいは、麹菌、乳酸菌、酵母が作り出している身近な発酵食品です。

和食にはもちろん、洋食や中華にも良く合う調味料のひとつとして欠かせないしょうゆ。ごはんが美味しくなるしょうゆの魅力についてご紹介いただきます。



料理に合わせて、使い分けてみることも。

- ◆日 時：平成30年7月30日（月）
午後2時から午後3時30分まで
- ◆場 所：中部地区会館(市役所4階)
401大集会室
- ◆定 員：30名（事前申込制）
- ◆受講料：無 料



講師：和田洋樹氏
キッコーマン食品株式会社

- ◆申込方法 平成30年7月2日（月）からFAX・市ホームページ・電子メール・電話で受付

..... FAXの場合は下記に記入してこのまま 042-563-0793へ送信

◆◆◆第2回 知って得する消費者講座申込 ◆◆◆ 協働推進課行

申込者氏名	
電話(日中連絡のつく番号)	

【申込・問合せ】武蔵村山市 協働推進部 協働推進課 電話 042-565-1111(内242)
メール kyodo@city.musashimurayama.lg.jp