

発酵食品の魅力を極める

食と酒と発酵文化



お酒、ワイン、味噌、酢、納豆など毎日の生に欠かせることの出来ない健康食品。これらは発酵食品です。「発酵」という先人の知恵を学び、より楽しく、より美味しく健康的な食生活を送りましょう。

- 日時 : 平成22年8月8日(日) 午後 1 時^{30分}より
- 会場 : 鎌倉芸術館 会議室1 (3F)

(プログラム)

午後1時15分	受付開始
午後1時30分	開 会 連絡事項など
午後1時45分	講演開始 質疑応答
午後3時15分	講演終了 休 憩
午後4時00分	自由懇談
午後4時30分	終 了
午後5時 より	懇 親 会 会 費 3千円

※ プログラムは変更することがありますのでご了承ください。

- 講 師 : 川松 正孝 氏 「醸造学」「発酵化学」の研究家で家業の酒店経営
- 会 費 : 当日のみの参加者 500円
- 問い合わせ先 : 井 森 亮 Tel&Fax ; 0467-44-6055
- 会員の募集を行っております。詳細は上記問い合わせ先までご連絡ください。

主 催 (湘現会) 湘南鎌倉生涯現役の会
後 援 鎌倉市教育委員会