

もっと野菜食べよう！
ミニ講座

日本の発酵調味料 ～ みりん ～

江戸時代中期から江戸川の水運を活かして栄えた流山本町で、白みりんが誕生したのは1814年のこと。それまでの色の濃い赤みりに比べて、色が淡く甘い白みりんは飲用酒として愛飲され、江戸の食文化とともに発展しました。

6月29日、白みりん発祥の地である流山本町を訪ねるミニ遠足に先立ち、今月はみりんについて学びます。

6/15 (木)
14:00～14:30

6/22 (木)
14:00～14:30

申し込み不要
無料
定員 先着12名

※ 同じ内容の講座を2回実施いたします。

場所 ららぽーと柏の葉 北館3F
まちの健康研究所「あ・し・た」

本講座は、原則まちの健康研究所「あ・し・た」の会員様向けとし、会員でない方の体験参加は2回までとさせていただきます。

以降は、会員登録（無料）の上、引き続きご参加くださいますようお願いいたします。



まちの健康研究所「あ・し・た」
ワンポイントアドバイザー
料理研究家 大瀬由生子

主催：まちの健康研究所「あ・し・た」 04-7197-7713