

もっと野菜食べよう！
三二講座

日本の発酵調味料 その壱 みりん

ユネスコの無形文化遺産に登録された「和食」に欠かせない

しょうゆ、みそ、みりんなどの発酵調味料。

どれも日本固有の菌である「糴菌」によって作られたもの。

2月は「みりん」を取り上げ、

その力と魅力を、料理研究家で発酵マイスターの大瀬由生子先生に
わかりやすくお話しいたします。



2 / 1 5 (月)
10:30~11:00



2 / 2 2 (月)
10:30~11:00



申し込み不要
無料
定員 先着12名

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