

ご存知ですか？

ありのままの味噌・醤油

- ・ 味噌は醤油からできたって本当？
- ・ 味噌の美白効果って本当？
- ・ 醤油が乳酸菌飲料だって？
- ・ 味噌の旨味は微生物が造った！
- ・ アメリカの醤油と日本の醤油は  
味が違うって本当？
- ・ 卵かけご飯が美味しい理由とは？
- ・ 味噌は地方により種類が違う？
- ・ えっ琉球の味噌はあの植物を使用？
- ・ なんと 1600 年代フランス王ルイ 13 世は  
醤油を愛用していた！
- ・ 蒲焼、焼き鳥、焼きトウモロコシ、  
草加せんべいはなぜ美味しいの？

ラーニング  
 commons  
 イベント

平成 26 年度  
 第 8 回

# 味噌・醤油のふしぎ発見

万能調味料を知る！

講師 ◎ 大妻女子大学

角田 潔和 非常勤講師

日時 ◎ 2014 年 12 月 6 日(土)

14:00~15:30 (開場 13:30)

場所 ◎ 千代田キャンパス 図書館 4階

ラーニング commons

対象 ◎ 本学学生・卒業生・教職員・

千代田区在住の方

◎入場無料 ◎

千代田区在住の方は事前に電話で  
参加登録をお願いいたします。

お問い合わせ先:03(5275)6013

大妻女子大学 千代田キャンパス 図書館  
[千代田区立九段小学校の向いの建物です]