

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?

平成26年度第8回  
ラーニングコモンズ・イベント

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 コモンズ

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]