

知れば知るほど奥が深いお漬物！

奥が
ふか～い
お漬物の
おはなし

参加
無料
※事前予約不要

[日時]: 10/23《Tue》9時～10時30分(受付8時30分開始)

[場所]: 羽衣国際大学 (2301教室: 2号館3階)

※2号館にはエレベーター、エスカレーターがなく、階段での来場になります。ご了承くださいませ。

[講師]: 日下光司様(堺共同漬物 株式会社 取締役品質管理室長)

[主催]: 羽衣国際大学 人間生活総合研究所 × 堺共同漬物

お漬物の未来について一緒に考えよう！

「みずなす漬け」などを扱う堺の漬物メーカー『堺共同漬物 株式会社』から日下光司様(取締役品質管理室長)をお招きし、お漬物の歴史や伝統野菜を使った漬物のお話しを伺います。
講演会では若者の漬物離れについても、皆さんと一緒に考えていきます。

Schedule

堺共同漬物 講演会の内容

※事前予約なし・参加費無料で、どなたでもご参加いただけます

- ・お漬物とは？(漬物の歴史)
- ・減塩志向などにより漸減傾向にある漬物の概要
- ・「みずなす」「毛馬きゅうり」などの伝統野菜を用いたお漬物の取り組み
- ・漬物料理の開発、漬物の機能性研究など市場拡大への取り組み



〒592-8344 大阪府堺市西区浜寺南町1-89-1

お問い合わせはこちら ▷ TEL:072-265-7104 (担当): 八木

講演会の詳細は
こちらから▷

