おだしの山一　検索 クリック！

ありがとう！ =199号=

2015.7月

7月の削り立て日
7日(火)・21日(火)

株式会社 山一

(本社・工場) 熊本市西区田崎町380
(本店営業部) 熊本市西区田崎2-2-6-1F

削りぶし一筋44年。
お客様係TEL (096)322-7788

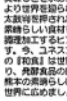
「和食には健康を守り保つ(保健的)機能を秘めている by小泉武夫氏」

『絵でわかる麹のひみつ』の表紙より

小泉武夫氏は東京農大名誉教授で発酵学者。平成23年から1年間、くまもと「食」・「農」アドバイザーとして就任され、「たけもん、くまもん うまかもん プロジェクト」商品を認定されました。

小泉武夫氏講演会

発酵食品魔法の力



日時 2015年7月25日(土曜日)
開場13時半 開演 14時
場所 崇城大学市民ホール 大会議室
資料代 1000円 (正会員・準会員は無料)

美味しさを求める日本全国はもとより世界を知られた小泉先生が大自然世界遺産の熊本の食材、素晴らしい食材を間に関係しく、調理加工するヒントが山ほあります。今、ユネスコ国の興味遺産の「和食」は世界の魅力でもあり、発酵食品の魅力を生かした熊本の素晴らしい食材、食品を世界に広めましょう。

小泉武夫氏プロフィール
1943年 福島県の酒造家に生まれる。東京農業大学名誉教授。農学博士。専門は食文化論、醸造学、醸造史。現在、鹿児島大学、琉球大学、広島大学等で非常勤講師。長崎県調査員(忠実家)などを務める。
NPO法人発酵文化推進研究機構理事長
主な著書『食あれば人あり』『日本酒大辞典』『醸造食と日本人の特性』『和食代文庫『発酵食品礼賛』『文学酒場』『不味い』『新潮社『腐敗する資』『美食』『ひとり飯』『腐敗』『酒』『発酵』『ひとり飯』『ひとり酒』『ひとり酒』『ひとり酒