

平成28年

6/11(土)

14:00~16:30

入場無料

事前申込
不要

定員300名

日本の食卓を豊富な栄養で支える“大豆”。
その恩恵を日々家庭にお届けしている
大豆のプロ2人が、大豆の持つ多彩な魅力を
わかりやすくお話します。

大豆の恵み

美味しさと健康を考える

◆ 京都と共に時を刻むー伝統産業の継承ー

古都京都で200年余、京湯葉づくり一筋の老舗「千丸屋」より越智氏を招き、京料理に欠かせない湯葉への並々なぬここだわりと、滋味に富んだ素材の魅力についてお話します。



越智 朋子氏 千丸屋京湯葉株式会社

◆ 豆乳および発酵豆乳の新たな可能性

豆乳や味噌等大豆加工食品を数多く手掛ける「マルサンアイ」より江草氏を招き、研究開発で明らかになった大豆の潜在能力やその力を最大限に引き出す最新の発酵技術についてお話します。



江草 信太郎氏 マルサンアイ株式会社

● プログラム

- 14:00~14:10 開会挨拶
- 14:10~15:10 講演 京都と共に時を刻むー伝統産業の継承ー
- 15:10~15:20 休憩
- 15:20~16:20 講演 豆乳および発酵豆乳の新たな可能性
- 16:20~16:30 閉会挨拶



※会場には駐車場がありません。公共交通機関をご利用ください。

会場 名城大学 天白キャンパス 共通講義棟東 H304

〒468-8502 名古屋市天白区塩釜口1-501 ●主催 名城大学総合研究所