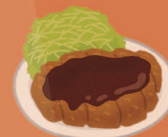


近年、全国的に「名古屋めし」が
人気を博しています。
「名古屋めし」には濃い味付けや
甘辛い味付けを特徴とするものが多く、
独特の食文化であると言えます。
「名古屋めし」の味付けの中心となるのは、
八丁味噌に代表される豆味噌であり、
全国的に見た場合、特異な存在です。
そこで名古屋の地理、歴史、文化、
好みなどを分析し、東海三県だけが
豆味噌を愛する理由を考察します。

名古屋 と味噌 のお話し



参加
無料
(要申し込み)

講師
氏田 稔 先生
名城大学農学部教授

平成
28年
(2016)

受付13:30~
9月3日(土) 14:00-15:30

定員:先着順100名様限定

会場

犬山国際観光センター「フロイデ」2階
犬山市松本町四丁目21番地

会場へのお電話によるお問い合わせはご遠慮ください。お問い合わせはEメール、またはFAXにてお願いします。
会場電話番号:0568-61-1000 名城尾北会Eメール:meijobihokukai@gmail.com

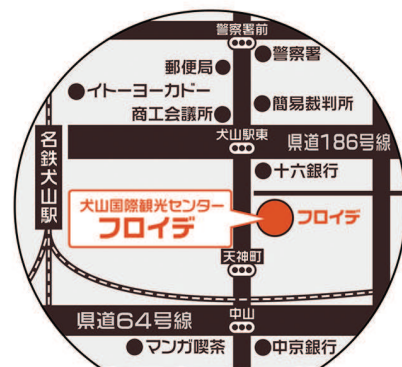
ウェブからの参加お申し込み

めいじょうびほく で検索



www.meijo-bihokukai.com

から参加のお申し込みができます。



名鉄犬山駅東口から徒歩3分

FAXでの参加お申し込み

送信先FAX番号 **0587-66-0220**

名城尾北会 担当 丹羽 宛

9月3日(土) 名城尾北会 第22回セミナー FAX参加申込書	フリガナ ご氏名	申込締切:平成 28年 8月 25日 必着	
	ご住所		
	電話番号	FAX番号	
	Eメールアドレス		
	参加人数	大人 _____ 人 + 子供 _____ 人 = 合計 _____ 人	

名城大学卒業生の方はご記入下さい ⇒ (昭和・平成)()年卒業 ()学部卒業