

登録無形文化財

伝統的酒造り シンポジウム in 名古屋

和食文化を支える

みりんの魅力と将来性

2022年

11月5日(土)

オンライン(zoom)同時開催

13:30~16:00 (受付13:00)
名古屋クレストンホテル9階 The Banquet

参加
無料

守り つなぐ 伝統の酒造り

日本の「伝統的酒造り」が登録無形文化財に登録されたことを記念し、みりんの造り手や有識者、日本料理「賛否両論」の笠原将弘さん、モンサンクレールの辻口博啓さんを迎えてシンポジウムを行います。また、来場者には、みりんを使った和食料理やスイーツを味わっていただきます。皆様も是非ともご参加ください！

◆来場100名様限定

※新型コロナウイルス感染症の状況により、来場参加者数を縮小、または全てオンライン開催に変更場合があります。
※アルコールを含んだ料理を試食していただきますので、車の運転はできません。

◆オンライン視聴900名様限定

※オンライン視聴の方への試食料理の提供はありません。
※応募多数の場合は抽選とさせていただきます。

お申込みはこちらから

<https://mirin-nagoya.jp>

スマートフォンからは右記のコードを読み取りアクセスしてください。



※お酒やお料理等写真はイメージです。 ※新型コロナ ウイルス感染拡大防止のため、今後の状況により、イベントを延期する可能性があります。