

食文化セミナー (12/8午後開催)

免疫力を高める発酵食品を食卓に！ ～酒類・漬け物・納豆編～



【講師】

ふじもとち みちこ

藤本 倫子氏

日本発酵文化株式会社

常務取締役 運営統括マネージャー(上席講師)

【講演の内容】

✧世界で有数の発酵大国といわれる日本。発酵食品は古来から日本の食文化に深く関わってきました。美味しさが増すだけでなく、体への栄養効果が十分に期待できる発酵食品、その魅力とは。

【経歴等】

✧東京農業大学在学中、日本酒の魅力に出会い、卒業後、東京大学医科学研究所にて癌細胞を学ぶ。

✧株式会社八海山に入社し、営業企画室・商品開発室に10年所属し、「千年こうじや(米・麴・発酵をテーマとした店舗)」の立ち上げを行う。

✧発酵マイスター・プロフェッショナル取得し、日本酒・発酵セミナーの活動の立ち上げを行い、年間受講者は3,000人を超える。

✧2017年7月、発酵食文化の啓蒙活動に専念するため独立。日本全国の発酵食品を一人でも多くの方に、楽しく学んでいただくことをモットーに、全国でセミナー活動中。

- 1 日時：令和5年12月8日(金)
14:00～15:20(開場13:30)
- 2 会場：コンセーレ2階アイリスホール(栃木県青年会館)
- 3 定員：約60名(先着順)
- 4 参加費：無料
- 5 問合先：一般社団法人栃木県食品産業協会
電話028-648-4609 FAX028-647-0366
- 6 申込み：参加申込書に記入し、11月10日(金)までに提出下さい。

【留意事項】

①新型コロナの感染状況によっては、集合での講演を中止し、資料配布での実施となることもありますので御了知ください。②中止の場合、開催1週間前までに電話連絡をします。

【新型コロナ感染防止対策と参加者へのお願い】

①会場は3密等の感染防止対策をしています。②参加される方はマスクを持参下さい。

主催：一般社団法人栃木県食品産業協会

後援：栃木県、全国農業協同組合連合会栃木県本部(JA全農とちぎ)

食文化セミナー参加申込書

申込先:(一社)栃木県食品産業協会 行

FAX:028-647-0366 Eメール:tochi-shoku@zd.wakwa

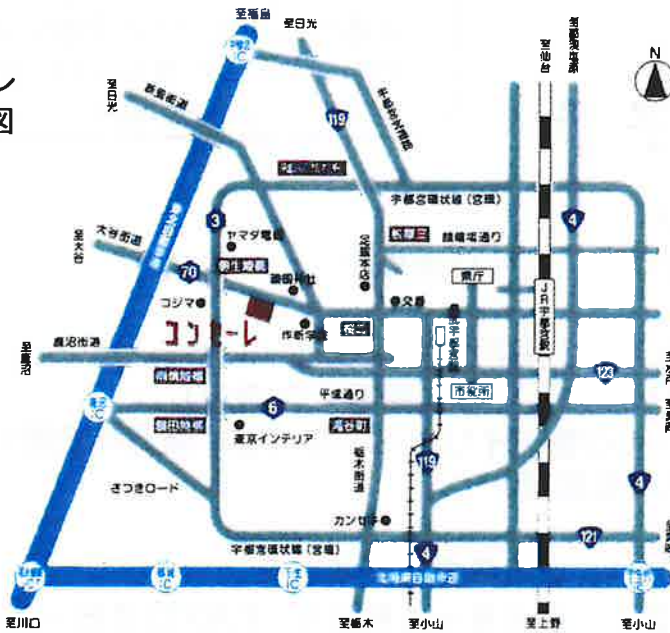
お申し込みは、下記申込書に必要事項を記載の上、**FAX** 又は **郵送** でお願います。
 メール の場合は必要事項を記載し、上記アドレスまで送付してください。
 また、個人でお申し込みの方は、勤務先名・部署・役職の記載は必要ありません。

勤務先名		
所在地(住所)		
連絡先	TEL ()	FAX ()
参加者氏名	フリガナ	部署
	お名前	役職
参加者氏名	フリガナ	部署
	お名前	役職
参加者氏名	フリガナ	部署
	お名前	役職

【個人情報について】

御記入いただきました情報は、食文化セミナーのみに使用し、それ以外の目的で使用することはありません。
 なお、新型コロナウイルス感染症関連で、行政機関等からの要請により情報提供をする場合もありますので御了知ください。

コンセーレ
案内図



■交通のご案内

- 東北自動車道 宇都宮ICより 9.5km
- 宇都宮ICより 9.0km
- JR宇都宮駅 (路線バス、コンセーレまで4.7km)
- 関東バス 作新学院駒生行き (※2番のりば)
- 東中丸バス降下車 (コンセーレ前)

大駐車場完備
600台収容可能

※混雑も予想されるので、なるべく公共交通機関をご利用くださるようお願いいたします。

コンセーレ 住所/宇都宮市駒生1-1-6 電話/028-624-1417

お問い合わせ 一般社団法人 栃木県食品産業協会
 〒320-0047
 宇都宮市一の沢2-2-13 とちぎアグリプラザ3階
 TEL:028-648-4609 FAX:028-647-0366