



今、見直される伝統醸造発酵食品

小泉武夫教授講演会

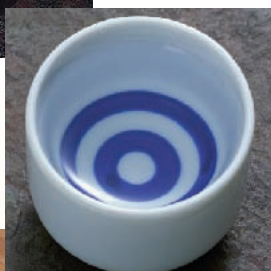
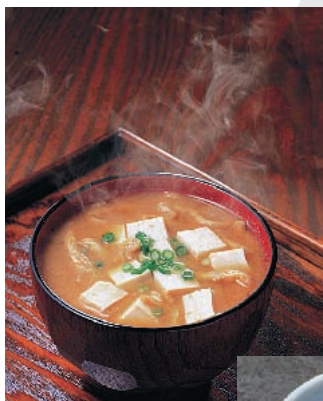
伝統醸造発酵食品食味会

5月26日(月) 【講演会】18:00~19:00
【食味会】19:00~20:30

会場=仙台ホテル 【講演会】カトリアの間
【食味会】青葉の間

会費=6,000円 (講演会と食味会)

醸造発酵学の第一人者・東京農業大学小泉武夫教授による講演会
「日本人を救う伝統醸造発酵食品」と醸造発酵食品の食味会



【小泉武夫先生経歴】

1943年生まれ、東京農業大学教授。
福島県に生まれ、実家は代々醸造業を営む。東京農業大学醸造学科卒業。農学博士。ニッポン東京スローフード協会会長。著書「発酵食品礼讃」「食の墮落と日本人」「食に知恵あり」など多数。



主催／仙台五城ライオンズクラブ
後援／朝日新聞仙台支局・毎日新聞仙台支局・
読売新聞東北総局・河北新報社・
ニッポン宮城スローフード協会
協賛／宮城県酒造組合・宮城県味噌醤油工業協同組合・
宮城県納豆事業協同組合・仙台ホテル

この催しは仙台五城ライオンズクラブ
母子家庭高校生援助奨学会のチャリティー事業です。
仙台五城ライオンズクラブ 仙台市青葉区一番町1-1-8
TEL.022-262-6633

お申込みは、仙台ホテル TEL.022-225-5171へ