

下関の伝統食品セミナー

～バレンタインに日本の食文化を考える～

下関は海の幸、山の幸に恵まれた『豊かな食文化』を誇るまちです。その下支えをしているのが味噌、醤油、酒などの伝統食品です。

このたび本市の味噌、醤油、日本酒の蔵元を紹介するWEBサイトを構築しましたので、そのPRを兼ね下記のとおりセミナーを開きますので是非ご出席頂きたいようお願い申し上げます。
2月7日（木）までにお申込みください。

記

1. 開催日時 平成25年2月14日（木）15：00～17：00
2. 開催場所 下関商工会館3階 第2研修室 （山口県下関市南部町21-19）
3. 内 容 【第1部】 WEBサイトの紹介（15：00～15：50）
（事務局より説明を行います）
【第2部】 講演「日本食と健康」（16：00～17：00）

講師 西日本食文化研究会 主宰 和仁 皓明 氏
1931年北海道函館市生まれ。米国メリーランド大学院修士課程卒業（農学博士）。
大手食品企業にて研究、開発、生産管理などの職歴を経て退職。1992年から2006年3月まで東亜大学大学院総合学術研究科教授。食物文化論、食物評価論を講義。

4. 受講料 無 料
5. 定 員 50名 定員に達し次第締切（定員を超えた場合のみご連絡いたします）
6. 問い合わせ 下関商工会議所経営支援部 大濱、谷口、佐藤
TEL 083-222-3333 FAX 083-222-4094

以上

下関伝統食品セミナー申込み票（FAX 083-222-4094）

事業所名			
事業所所在地			
役職・氏名			
T E L		F A X	

※ご記入頂いた個人情報は当セミナーのみ使用し厳重に管理を行います