

日本の食文化に欠かせない発酵食 その機能性とおいしさ

寒さが続く折、会員の皆さんにはご健勝のことと存じます。

今回の研修は、金沢の伝統と技術を継承する『ヤマト醤油味噌・糀パーク』を舞台に、一般向けツアーでは触れることのできない専門的なお話を伺います。

発酵のメカニズム、機能性などについてブラッシュアップし、
発酵食ランチでは理論を「おいしく」実践に落とし込むヒントを見つ
めましょう。

日 時：令和8年2月14日（土）11:00～13:00

会 場：ヤマト醤油味噌（金沢市大野町4丁目イ170）※駐車場有り

対 象：石川県栄養士会会員

内 容：講演「御御御付けと腸を考える」（11:00～12:00）

講師 代表取締役社長 山本 晴一 氏

講演後、発酵食ランチの会食（12:00～13:00）

定 員：20名（定員となり次第締め切り）

参加費：2,000円（ランチ代込み）※当日現金でご用意ください

集 合：10:50 金沢天晴 山藤濁酒研究所 2階

お買い物もできます♪



【お申し込み】

下記のURLもしくは右のQRコードからお申込みください。

URL：<https://forms.gle/dN1fj7S6SyxhJpMT8>

お申込み後、連絡先メールアドレスに確認のメールが自動的に送信されます。

10日以内に返信メールが届かない場合にはお問い合わせください。



【お問い合わせ】

kanazawa.ida@gmail.com（金沢支部）