

講座番号
C019

和食を支える本みりん

講座講師・内容

館 博 [応用生物科学部醸造科学科教授]

河合 均 [みりん研究会事務局長]

本みりんは、上品でやわらかな甘さを持つ日本の伝統的な調味料で、和食の調味には無くてはならないものですが、本みりんの製法や調理効果についてはあまり知られていません。講義およびテイastingを通して本みりんのすばらしさを体感していただきます。また江戸時代後期に「白味淋」として誕生した本みりんの発展の経緯や、しょうゆと合わせて和食に使用されてきた歴史を探ります。



カリキュラム

※講座内容、日程は変更になる場合があります。

10/20(土)10:00~11:30

本みりんの歴史(特に流山白味淋については詳しく)および調理効果についての解説

詳細

会 場: 世田谷キャンパス

受講料: 2,000円

定 員: 70名(対象: 20歳以上)

※最少催行人数20名

申込期間: 9月7日(金)~9月27日(木)

※定員を超えた場合は抽選になります。

