

講座番号
C036希少糖を学ぶ、使う、味わう。
希少糖入門講座

講座講師・内容

野口治子〔農学部デザイン農学科准教授〕

岡崎智一〔松谷化学工業(株)研究所第二部部長〕

ここ数年で広く知られるようになり、広辞苑にも収録されたという「希少糖」。最新の研究成果を分かりやすい講義で学んでみませんか。実習では希少糖含有シロップを使ってシフォンケーキを作ります。砂糖を使った場合との違いを食べ比べながら感じていただきます。奥の深い希少糖の知識を「学んで」「食べて」「持って帰る」。健康長寿の時代に求められる次世代の糖、希少糖の魅力に触れる3時間の入門コースです。



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。

12/15(土) 13:00~16:00

希少糖の解説、希少糖を使ったお菓子作りと砂糖を使ったものとの食べ比べ

詳細

会場：世田谷キャンパス

受講料：3,000円

定員：20名(対象：小学4年生以上)

※小学生は要保護者同伴

(保護者1人につき子どもの人数は問わない)

テキスト：資料配付

持ち物：エプロン、三角巾または帽子

その他：お土産に作ったお菓子と希少糖含有シロップほか、松谷の製品をお持ち帰りいただきます。

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。