

えっ？

こんな使い方が
あったんだ！



本みりんフル活用講座

調理効果、基本の使い方、ちょい足し、デザート活用を学び・試食

本みりん類似調味料との違い、基本を学びながら簡単な調理と試食。本みりんを使ったデザートも試食予定。

日 時：2020年1月26日(日)13:30～15:00

場 所：東京農業大学「食と農」の博物館2Fセミナールーム

参加費：3000円(材料・資料代)

対 象：一般・大学生/定員30名

持ち物：筆記用具、エプロン



講師

宝酒造株式会社 調味料開発部
東日本調味料カスタマーセンター長
郡田 美樹 さん

宝酒造(株)調味料カスタマーセンター：本みりんなどを原料として使用する加工食品メーカーや中食、外食産業のお客様の課題に対し、技術サポート業務を行っています。



お問い合わせ・お申込み



主催：特定非営利活動法人農業情報総合研究所

共催：東京農業大学「食と農」の博物館

お問い合わせ・お申込み 東京農業大学「食と農」の博物館事務室



03-5477-4033