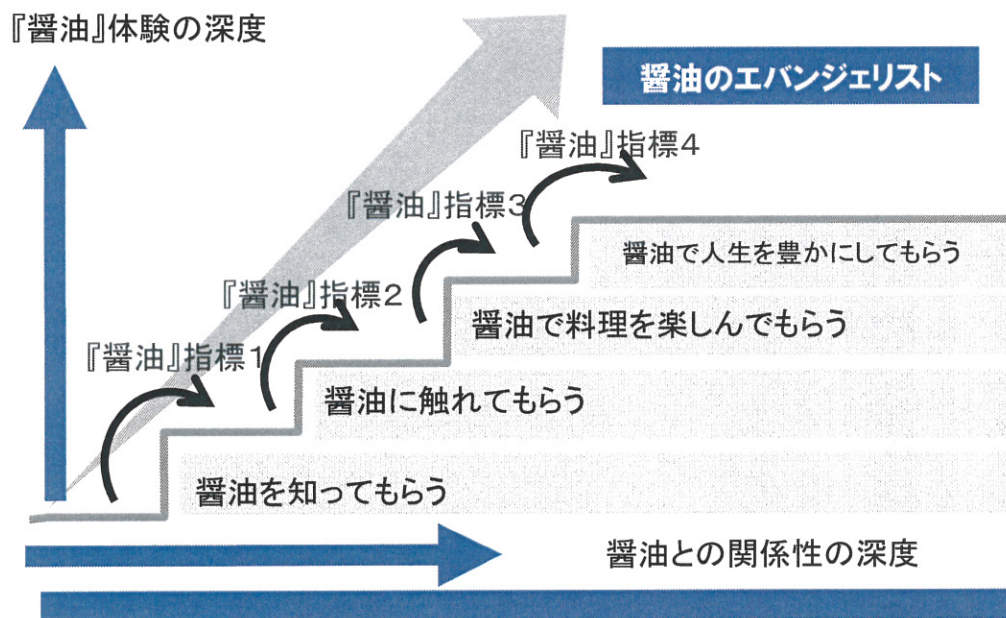


日本の食文化の基本『醤油』を学ぶ！ 「お醤油文化大使任命セミナー」 「料理講習会（調理デモ）～醤油メニュー～」

主催：(社)日本フードアナリスト協会
協力：ヤマサ醤油株式会社
女子栄養大学香友会埼玉支部
女子栄養大学・女子栄養大学短期大学部保護者会

醤油の「歴史」や「文化」・「製造方法」・「裏話」・「鮮度について」・「隠し味」・「調理法」を学び、【お醤油文化大使】になれます。あなたも「お醤油文化大使」を目指しましょう！

- セミナー修了者には、「お醤油文化大使認定証」を発行し、醤油の啓蒙に努めていただきます。
(A4サイズ、カードサイズの2種をお渡しします。)



- 受講者全員には「鮮度の一滴」3本セットをプレゼント。



★受講料：無料で参加できます。

日時：平成23年10月15日（土）
●第一部：10時00分～11時30分（開場9時30分～）
会場：女子栄養大学坂戸キャンパス 12号館12501番教室
●第二部：11時45分～13時15分
会場：女子栄養大学坂戸キャンパス 調理教育実習室

分	カリキュラム(予定)	内容(予定)
第一部		
5	開会～司会者挨拶	講師が登場、セミナー趣旨など紹介させていただきます。
5	本日の概要	概要を説明。
10	食文化の中の醤油	パワーポイントを使って、講演開始します。 (パワポと同じものを手元資料として用意します。)
10	醤油歴史	歴史、裏話等々
15	製造方法	製造関連
15	鮮度について(体験)	鮮度が重要体験。 色の違いを確認。(鮮度の一滴 実体験)
10	隠し味ノウハウ	意外な料理に、醤油を活用・ノウハウ
10	調理法あれこれ	焼く、煮る、漬ける 等々
10	司会者挨拶～来場者退場	閉会挨拶。 ※認定証とお土産のお渡し。
第二部		
90	料理講習会(調理デモ)	講師 女子栄養大学名誉教授 高橋敦子先生(調理学)