

みその魅力 再発見

古代から日本人の食に欠かせない調味料であり、栄養豊富な発酵食品として人々の暮らしに根付いてきた「みそ」。原料や製法の違いによって多彩な味わいが生まれ、ご家庭で手づくりみそを楽しまれる方も多くいらっしゃいます。さらに近年では、だし入りみそや液体みそなど、より手軽に使える商品も広く親しまれるようになりました。今回は、身近でありながら意外と知らない「みそ」について、わかりやすくご紹介します。会場では、みその食べ比べも実施します。「みそ」の奥深い世界を、一緒に体験してみませんか？

日時:2026年9月12日(土)14:00~15:30

講師:東京農業大学 教授 吉川 潤

場所:キッコーマン東京本社 KCCホール

参加方法:◇会場参加(28名様・抽選) 締切:9月2日(水)23:59

◇YouTubeライブ配信 締切:9月12日(土)14:00

(10月30日まで見逃し配信あり)

申込:キッコーマン国際食文化研究センター

ホームページからお申込ください

(右記QRコードを読み込んでください)



お問い合わせ

キッコーマン国際食文化研究センター

TEL: 04-7123-5215

Mail:shoku@mail.kikkoman.co.jp