



6/4 (木) 19:00-21:00

ベジブロスから学ぶみりんの選び方と使い方

普段捨ててしまいがちな野菜の皮や切れ端など、いわゆる**野菜くず**が、**栄養満載のだし「ベジブロス」**になることを、ご存知ですか？
今話題沸騰のベジブロスに早くから着目し、現在まで普及・啓蒙活動を行ってきた**ホールフード協会：タカコ ナカムラ氏**と、100年の歴史を持ち、美味しい「みりん」造りにこだわり続ける**角谷文治郎商店：三角 祐亮氏**をお招きし、ベジブロスを通じて、みりんの選び方やその使い方について知識を深めていただけるような講座を開催いたします。



講師：ホールフード協会 代表 タカコ ナカムラ氏
三州三河みりん 角谷文治郎商店 三角 祐亮氏

日時：6月4日 (木) 19:00-21:00 (18:30受付)

会費：3,500円 (軽食、お土産付き・税込)

場所：銀座ファーマーズラボ (東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館ビル6階)

主催：ホールフード協会 / 銀座ファーマーズラボ

協賛：角谷文治郎商店 / 海の精 株式会社 / もぎ豆腐店 株式会社 / 東都生活協同組合

申込方法：「氏名・連絡先・参加人数」を記載の上、
info@farmers.jp までお申し込みください。

第1部 「ベジブロスって!？」

講師：タカコ ナカムラ氏

- ✓ 話題の野菜だしベジブロスの取り方を学ぼう
- ✓ ベジブロスのファイトケミカルの効果を知ろう
- ✓ ベジブロスを試飲してみよう

第2部 「みりんについて知ろう」

講師：三角 祐亮氏

- ✓ ホンモノのみりんの選び方
- ✓ ホンモノのみりんを試飲してみよう
- ✓ みりんの料理への効果と使うコツ「いつ入れる？」

第3部 「試食タイム」および、懇親

【お品書き】

- ベジブロスをつかったファイトケミカルたっぷりおいなりさん
- ベジブロスのみそ汁
- あらめ煮
- プチトマトのコンポート
- 梅みりんカクテル

※メニューは変更になる場合がございます

お問い合わせ：