

酵

食

品

発

と

健

康

～日本酒と食文化～

免疫力アップなど発酵食品による健康効果を学びます。
また、日本酒に着目し、魅力や楽しみ方をお話やテイastingで学びます。

【講師】

川松屋商店 代表取締役
大人の酒塾・発酵塾 主宰

川松 正孝 氏

東京農業大学大学院で醸造学・発酵学を専攻、
「酒博士」とも言われています。



【日時】 1月26日（日）10時30分～12時30分

【場所】 2階 余暇・趣味コーナー

【費用】 1,500円

【対象・定員】 20歳以上の成人、20名(先着順)

※年齢がわかるものを必ずお持ちください。

【申込】 1月11日（土）9時から直接施設で受付。

電話申込は同日14時から。

※問い合わせ 南センター ☎045-741-8812