

発酵食品と健康

～日本酒と食文化～

【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



1/26(日)

免疫力アップなど発酵食品による健康効果を学びました



しっかり講義を聞いたあとは
飲み比べをして感じたことを
語り合ったりする時間もありました

