

講演会のお知らせ

発酵のもたらす 美味しさと香り

①世界の発酵食品、ヒトの歴史と知恵

②糠床の香りはどのようにして出来るの



今井正武先生
(農学博士)

森永製菓(株)理事、
横浜商科大学非常勤講師、
三菱商事フードテック(株)
技術顧問歴任後、
現ブルックス社顧問。

糠床の科学の第1人者！



先生の
160年床

9月12日(金) 10～12時
北九州市立大学 北方キャンパス (C-202, D-201 教室)

聴講無料

定員175名

学内駐車場使用不可

希望者は木村まで事前にお申し込み下さい。

電話/ファックス 093-451-0124 携帯 080-5275-6620
〒802-0985 小倉南区大字志井 1019-1

講演会のお知らせ

糠床の面白さと 糠炊きの栄養価



今井正武先生
(農学博士)

森永製菓(株)理事、
横浜商科大学非常勤講師、
三菱商事フードテック(株)
技術顧問歴任後、
現ブルックス社顧問。

糠床の科学の第1人者！



先生の
160年床

8月23日(日) 10～12時
北九州市立大学 北方キャンパス (C-202, D-201 教室)

聴講無料

定員175名

学内駐車場使用不可

希望者は木村まで事前にお申し込み下さい。

電話/ファックス 093-451-0124 携帯 080-5275-6620
〒802-0985 小倉南区大字志井 1019-1

講演会のお知らせ

微生物のもたらす 美味しさと健康

①糠床の香りとは、美味しい糠漬けを作る
.....糠床とは

②微生物と私たちの健康



今井正武先生
(農学博士)

森永製菓(株)理事、
横浜商科大学非常勤講師、
三菱商事フードテック(株)
技術顧問歴任後、
現ブルックス社顧問。
糠床の科学の第1人者！



先生の
160年床

9月13日(土) 10時半～12時
小倉南区上志井公民館

聴講無料 定員100名

希望者は木村まで事前にお申し込み下さい。

電話/ファックス 093-451-0124 携帯 080-5275-6620
〒802-0985 小倉南区大字志井 1019-1