

和食のエッセンスは 「発酵」にあり

昔から食べられてきた“発酵食”を軸に、郡山の食文化、歴史に触れ、
今後の事業に繋がる新たな発見やきっかけを生み出すために
「発酵食に関するセミナー」を開催します。

日時

令和4年11月18日(金)

〈セミナー〉16:00～17:30 〈懇親会〉17:45～19:00

懇親会参加費 4,000円

場所

郡山ビューホテルアネックス
3階「雲水峰」

リアルおよびオンライン形式(リアル会場:定員50名)

講演内容

「発酵食の歴史と楽しみ方」

講師

小倉ヒラク氏(1983年生まれ)
発酵デザイナー

「見えない菌の動きを、デザインを通して見えるように
する」ことを目指し、全国の醸造家や研究者たちと発
酵・微生物をテーマにしたプロジェクトを展開。アニメ
「手前みそのうた」でグッドデザイン賞2014を授賞。

申し込み締め切り 11月10日(木)

お問い合わせ先

郡山美味しい街づくり推進協議会
事務局

郡山市清水台1-3-8(郡山商工会議所 開発事業部内)
TEL 024-921-2610 FAX 024-921-2640
E-mail/m-yabe@entre.gr.jp

「発酵食に関するセミナー」参加申込書

参加希望の方は必要事項をご記入の上、FAXでお申し込みください

FAX 024-921-2640

令和4年 月 日

(どちらかを○で囲んでください)

セミナーのみ参加

・リアル ・オンライン(ZOOM)

セミナーと懇親会に参加

※オンライン参加者には別途メールにてZOOMの招待URLをお送りいたします

事業所名	担当者名	役職名	電話番号
メールアドレス			