



なごや環境大学

～食卓の中の微生物～

微生物の働きについて、身近な食を通じて、学びます。食の多様性。同じ食材でも、育った環境により、味わいが違います。第四回目は、三河地方の発酵調味料について。紅茶伝道師の富田さんを、講師にお招きし、紅茶テイastingも開催します。発酵調味料使ったスイーツ作りなど、楽しくおいしく、復習しましょう！

2017
2 / 26

(Sun)

13:00～16:00

ウイルあいち

会場



写真はイメージです

- 紅茶について
 - 紅茶のテイastingと、美味しい紅茶の淹れ方、器のこと。
 - 発酵調味料について
 - 発酵調味料スイーツ作り、旬の食材も、味わって下さい。
- 小さなお子様をお連れ方、お子様と一緒に参加されます方は、ご連絡下さい。

講師

講師: 富田 崇

トミタ建築設計スタジオ主宰

名古屋芸術大学・名古屋モード学園非常勤講師

名古屋を拠点に愛知・岐阜・三重で住宅及び店舗の設計を手がけている。長生き長続きするということを理念に、設計業務はもちろん、事務所での来客に淹れるお茶1杯について見つめ直し、如何にしてお茶を美味しく淹れるかを日々探求している。



日時/会場

日時 : 2017年2月26日(日曜日) 午後1時～午後4時

※受付開始 午後12時30分より

場所 : ウイルあいち 名古屋市東区上堅杉町1番地 2階クッキングスタジオ

* 地下鉄「市役所」駅 2番出口より東へ徒歩約10分

会費 : 一般 : 3,000円

持ち物 : 筆記具、エプロン、ハンドタオル2枚、ふきん、ティーポットもしくは急須

参加申込先

担当 : TASTE CLUB (テイスト クラブ) 横江かおり

メール : kao-y515@fd5.so-net.ne.jp

携帯 : 090-8733-4128

ホームページblogより: <http://www.slowaichi.net/kao/>

Facebook: <https://www.facebook.com/tasteclub.labo/>

平日の日中は電話に出られない場合もございますので、留守番電話への伝言、もしくは、18時以降に再度おかけ直し下さい。