



世界が認めるマスタード「株式会社 美ノ久」で マスタードの魅力を知ろう

- ◆講師：株式会社美ノ久 社員のみなさん
- ◆日時：2017年2月22日(水) 午後2時から4時頃
- ◆場所：株式会社美ノ久(一宮市萩原町戸苅字本郷前 24-1)
※お車の方は、事務所棟南側駐車場をご使用ください。
- ◆会費：1,000円
- ◆定員：10名



萩原にある株式会社美ノ久さんは、国内有数のマスタードメーカーで、アメリカで毎年開催されているマスタードの品評会において、その製品が何回も金賞や銀賞を受賞しているなど、世界にも通用するマスタードをつくっています。しかし、一宮に会社があるにもかかわらず、その製品は主に業務用向けなので、私たちの目に触れることはほとんどありません。

日本では「辛子」は、辛いイメージですが、欧米諸国のマスタードは、風味を主体にしたマスタードが多種多様に存在し、調味料的な存在として使用されているそうです。

美ノ久さんでは、日本でも、マスタードを「調味料」として使ってもらえるよう広めていきたいということで、今回、いちのみや大学にご協力いただけることになりました。

講座では、マスタードの原料や様々なマスタードなどについて学び、マスタードを使った料理にはどんなものがあるかをお聞きします。ちょっぴり試食もあります。



◆お問合せ・お申込み いちのみや大学事務局へ、いずれかの方法でお申込みください。

①ホームページから <http://ichinomiyaigaiku.com/koza/117.html>

②メール info@ichinomiyaigaiku.com

③電話: 080-4227-8641(平日 10:00~17:00) / FAX:0586-72-5445