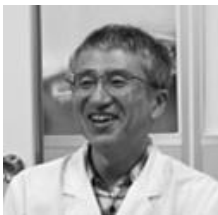


健康にも美容にも効果あり！

新潟は、清酒、味噌、醤油など発酵食品の宝庫です。その発酵技術を生かし、新潟清酒の酒粕を特殊な製法技術を用いて乳酸菌発酵させた、スーパー酒粕「さかすけ」が誕生しました。

「さかすけ」は、酒粕の栄養・機能成分がパワーアップ、アルコール成分は無く、ヨーグルトのような爽やかな味わいに変化し、さまざまな料理やデザートに活用できるスーパーフードと注目されています。

この新しい発酵食品の効果と魅力について、日本唯一の日本酒の試験場である新潟県醸造試験場場長がわかりやすくお話しします。



-講師-

新潟県醸造試験場場長

かねおけ みつおき

金桶 光起 氏

のお話

スーパー発酵食品

新潟で生まれた



参加無料

10/25
(水)

時間：13：30～15：00

会場：まちなかキャンパス長岡 301 会議室

(長岡市大手通 2-6 TEL 0258-39-3300)

定員：70 人 (先着順受付、前日まで申込み)

※ 10/24(火) までにお申込み下さい

10/25 「スーパー発酵食品のお話」(まちなかキャンパス長岡) 申込書

締切 10/24(火)

お名前、電話番号、参加人数をご記入の上、FAX、電話、E-mail でお申込みください。

氏名	人数	Tel

<申込・問合せ>

■ NPO 法人新潟県消費者協会事務局 (平日 9 時～16 時半) 新潟市中央区上所 2-2-2 新潟ユニゾンプラザ 1 階
☎/FAX 025-281-5558 E-mail : n-shokyo@happytown.ocn.ne.jp

主催：NPO 法人新潟県消費者協会 実施：中越地区消費者協会