

LET'S EXPERIENCE JAPANESE FERMENTED FOOD

にほん
日本の

はっ こう しょく ひん
発酵食品を
たいけん
体験しよう!

放送大学非常勤講師 (発酵学)

こうし
講師 川松 正孝 氏

LECTURER: MR. MASATAKA KAWAMATSU

part-time lecturer at The Open University of Japan
(fermentation science)



だい かい
【第1回 PART 1】

なっとう み そ しょうゆ あまざけ なに
「納豆・味噌・醤油・甘酒とは何か？」

“WHAT ARE NATTO, MISO, SOY SAUCE, AND AMAZAKE?”

がつ 21 にち とうび
10月21日(土)

SATURDAY, OCT. 21

14:00~16:00

だい かい
【第2回 PART 2】

にほんしゅ なに
「日本酒とは何か？」

“WHAT IS SAKE?”

がつ 28 にち とうび
10月28日(土)

SATURDAY, OCT. 28

14:00~16:00

場所

めぐろ くくさいこうりゅうきょうかい じむしょ
目黒区国際交流協会(MIFA)事務所 (目黒区上目黒2-19-15 目黒区総合庁舎 別館5F)
Location Meguro International Friendship Association (MIFA)
(5th Floor of Meguro City Office Complex' Annex, 2-19-15 Kamimeguro, Meguro-City, Tokyo)

料金

Fee

だい かい だい かい いっぱん えん がくせい えん
第1回、第2回 それぞれ 一般:1,000円 学生:500円

General: 1,000 yen Students: 500 yen for each of the first and second

※MIFAの会員登録が必要です【年会費】一般:1,000円、学生:500円、高校生以下:無料

※MIFA membership registration required

[Annual Membership Fee] 1,000yen for general, 500 yen for university students, free for high school students and below

対象

Target

がいこくじん めい せんちやく
それぞれ 外国人40名(先着)
40 foreigners for each day (FCFS)

言語

にほんご えいご つうやく
日本語+英語通訳
Language Japanese + English Interpretation

※ 第2回目(10月28日)は20歳以上のみ、徒歩以外(自動車・自転車・バイク等)での来場不可
*Participants on the second day must be 20 years of age or older, and must not come by car, bicycle, motorcycle, or anything other than walking.

もうしこ
お申込み

SIGN-UP
via Email

✉ info@mifa.jp まで

かきか
下記を書いて、Emailでお申込みください

- 1.お名前
- 2.ご住所
- 3.お電話番号
- 4.学校名(学生のみ)
- 5.参加日(第1回・第2回)
- 6.MIFA会員番号

Email (info@mifa.jp) your name, address, phone number, school name (students only), type of participation (part1, part2) and MIFA membership number to MIFA.

お問い合わせ: 目黒区国際交流協会(MIFA)

Inquiry: Meguro International Friendship Association (MIFA)

✉ info@mifa.jp ☎ 03-3715-4671