

平成 25 年度 研究会開催のご案内

主催 日本海水学会 塩と食の研究会

共催 公益法人ソルト・サイエンス研究財団

日本海水学会「塩と食の研究会」では下記の日程で平成 25 年度の研究会を開催することになりました。奮ってのご参加をお待ちしております。

テーマ「甘いスイーツを美味しくする隠し味の妙“塩味”」

1.日時 平成 25 年 11 月 29 日（金）13：00~17：00

2. 会場 東京都内 JR 中央線沿線施設

3.内容

羊羹，汁粉，クッキーなどの甘い菓子類のなかには，ごく微量の塩を添加して作られるものがあります。また，近年話題の塩キャラメルは，塩味により，一層甘みを楽しむことができる菓子として人気があります。おいしい菓子類に用いられている塩に着目し，菓子類にもしこの塩を入れなかったら，甘みがどんなふうになってしまうのか，官能評価をしながら，隠し味として重要な役割を果たしている塩について学びます。当日は，【辻調グループ】エコール 辻 東京の専門講師による講義を予定しています。

4. 参加費（材料費込）

3,000 円（塩と食の研究会会員および日本海水学会会員）

4,000 円（非会員）

5. 募集人数

30 名（先着順，ただし，塩と食の研究会会員，日本海水学会会員を優先いたします。）

6. 申込方法

名前，所属，連絡先（住所，電話番号，E-mail）を日本海水学会 塩と食の研究会（E-mail：shiotoshoku@swsj.org）に E-mail にてご連絡下さい。定員を超える等，参加不可能な方には，ご連絡を差し上げます。

7. 問合せ先

日本海水学会 塩と食の研究会（E-mail：shiotoshoku@swsj.org）

※ 詳細は決まり次第，日本海水学会 HP に掲載します。