

6月27日(日)

午後2～4時

ココネリホール東

世界の食文化に最も影響を与えた食材 ～唐辛子～

- ・歴史
- ・唐辛子の生産と伝搬
- ・唐辛子の種類
- ・人気の唐辛子 お土産付き
(お土産は会場に来られた方に限定させていただきます)

ブライデン陽子

●プロフィール

世界を旅する料理研究家。ボストンにて「YOKO DESIGN KITCHEN」を開催。<http://www.yokodesign.com>
料理教室の他、企業へのレシピ開発や市場調査、食のスペシャリストの資格養成などを行っている。



紅茶～本物の紅茶の美味しさと

薬効ついて～

- ・発酵食品の紅茶
- ・新茶の紅茶とは
- ・ダージリンが世界最高峰と言われる所以
- ・紅茶の薬効と健康

深田和恵

●プロフィール

Kazue和・恵フードライフデザインキッチン主宰
<http://foodlife.kitchen>

発酵を取り入れた「発酵イタリアン」「ドイツパン」の教室、及び「食と健康」に関する座学の講師を手掛けるかたわら、新鮮な紅茶の真髄と美味しさを伝えている『新茶の紅茶』の伝道師。
(「ガネッシュ」<https://www.ganesh.co.jp>公認講師)



味覚と日本人～進化と食欲～

- ・進化と食
- ・動物の味覚器官と人間の味覚
- ・食欲とは
- ・日本人の健康的な食事とは

マリンパートナーズ代表
金巻精一

●プロフィール

おさかな料理教室「海里倶楽部」と海の麴「海藻麴利用研究会」を主宰、海の調査研究を47年民間企業で経験。
現在海洋環境コンサル事業と海藻から作る発酵食品の普及事業を実施中。



食を豊かに楽しむ

練馬で、アットホームに、お勉強。
ぶんかサイエンスカフェ

市民講座

vol. 113

〈会場〉練馬区立区民・産業プラザ3階 ココネリホール東

西武池袋線（地下鉄有楽町線/副都心線 直通）・大江戸線

練馬駅 北口より徒歩2分

zoom 視聴できます。（お申込後に案内がいきます）

〈参加費〉 1,000円【会場/zoom同額】

【ただし会場では2名以上800円 大学生500円 高校生以下無料】

お申し込み/お問い合わせ

ぶんかサイエンスカフェ

（ぶんかサイエンスカフェ事務局）

メール: office@cscafe.net

事務局代表:伊藤 規志子（電話:090-1771-0901）

当日の直接ご来場でもOK!

〈会場周辺地図〉



交通:練馬駅下車北口徒歩1分 ※駐車場は有料です。