



素材を、もっとおいしく。食卓を、もっとたのしく。



RYUKOKU
UNIVERSITY

農学部×マルコメ(株)

「糎の魅力開発プロジェクト」

プロジェクトキックオフレクチャーを実施（参加者募集）

講師：須田 信広 氏

（マルコメ株式会社 マーケティング本部マーケティング部 専任部長）

紀元前から日本の食生活を支えてきた「糎（こうじ）」。糎の製造過程では、糎菌を付着させます。この糎菌は、2006年「国菌」に認定されるほど、日本古来から大切に育み使ってきた貴重な財産として認識されています。そして和食の基本となる醤油や味噌などの調味料は糎なくして成り立ちません。

このプロジェクトでは糎をテーマに、「糎の魅力」について考えます。製品や活用方法の開発、販売企画など提案は様々。講演では試食の時間もあります。

みなさんの自由な発想でアイデアを形にしてみませんか？新たなチャレンジにみなさんの積極的な参加を待っています。まずは、レクチャーに参加を！

日付・場所など

- ・ 2021.5.13 Thu 12:40～13:20 ※試食有
- ・ 瀬田学舎9号館2階大会議室（オンラインでも参加可）
※講演会の参加はポータルサイトアンケートよりお申し込みください。（講演会の後日、プロジェクト参加者を募集します）
- ・ 講演会は学生・教職員参加自由
※プロジェクトの参加対象は農学部生・農学研究科生

問い合わせ先：農学部教務課 E-mail : agr@ad.ryukoku.ac.jp