

# 千葉大学留学生のためのバス見学

## 発酵技術 応用食品の製造所に行こう

Explore some of the traditional JAPANESE CUISINE !

主催： 千葉大学・留学生課 & けやき倶楽部 国際理解グループ

いま、世界中で 和食ブーム が起きてること知ってますか？

千葉県近郊には 日本独自の発酵技術を応用した食品メーカーが沢山ありますが、伝統的な和食品の、日本酒と大豆発酵食品の製造現場を一緒に訪ねたいと思います

見学先では 製造所のスタッフの皆さんとの質疑応答の時間も準備します

### 記

日時	9月 20日(水)	貸切バスで往復します
見学先	① 東薫酒造 (千葉県香取市) ② タカノフーズ (茨城県石岡市)	
行程	08:15 国際教育センター 集合 (Please be punctual、時刻厳守) 10:00 東薫酒造 見学 到着 (途中、バス中で昼食を予定) 13:30 タカノフーズ 到着・見学 (お土産が付きます) 15:30 現地出発 18:00 国際教育センター 帰校・解散	

参加費 1,000円 お茶を用意しますが 昼食は持参ください ハイヒールの靴はさけて下さい

参加資格 千葉大学留学生なら どなたでも参加できます

募集人員・締切 30名 定員になり次第、締切ります

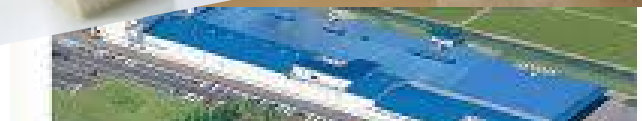
申し込み先 留学生課 ISD Email: [isd-registration@chiba-u.jp](mailto:isd-registration@chiba-u.jp)

案内人 けやき倶楽部・国際理解グループ会員

食品博物館にも行きます



"JOZO" FERMENTATION EVOLVES THE FUTURE OF JAPANESE GASTRONOMY



国際教育センターのURLでも 案内されていますので ご覧下さい。