プレセミナー、12月17日開催！

たべものが教えてくれる地域の恵み 食の源

イタリア食科学大学 特別講義　in 立命館大学

食育実践活動事業の一環として、スローフードの研究・教育に早くから取り組むイタリアの食科学大学（University of Gastronomic Sciences）の先生方をお招きしたシンポジウムを12月19日（木）に本校で行います。今回はそのプレセミナーとして、Mirco Marconi教授の「極上のチョコレートとは何か」の講義をコンパクトにおいしいとこ取りでお話し頂きます。

講　義
テーマ

極上のチョコレートとは何か

食べて知る、身近な食の壮大な歴史と偉大な生産方法

イタリア食科学大学 教授　Mirco Marconi　氏

試食あり！

本格チョコと**大量生産のチョコ**を皆さんに食べ比べて頂けます★
産地・生産方法・歴史の違いがもたらす風味の違いから、
みなさんの"食"に対する意識を高めて頂ければ幸いです。

いつ？
2013年12月17日（火）
12:15～12:55

どこで？
立命館大学 BKC
プリズムハウス 1F　P109

いくら？
参加費**無料**、ご予約不要です★
お気軽にお越しください(^^)

※試食は数に限りがありますのでご了承ください。

本編のコラボシンポジウムは12月19日（木）開催！

プレセミナーに参加できなくてもOK！
(要・参加申込)

試食あり！

試食あり！

詳しくはこちら↑のチラシをご覧下さい(^ ^)/ ★

主催：立命館生活協同組合
立命館総合科学技術研究機構
立命館グローバル・イノベーション研究機構（R－GIRO）

お問合せ：リサーチオフィス（BKC）担当 松田、三木、徳田、北脇
TEL　077-561-2802　（内線：515-6540）
E-mail　rroevent@st.ritsumei.ac.jp