

# Shonai Cultural Education Lecture Series Supported by Sakata City

## 酒田市後援 庄内文化研究会英語講義

### Science of Sake and Other Fermented Foods

How sake is made; sake brewing is compared with the production of other alcoholic beverages and fermented foods (soy sauce, miso, etc.)

- When: 11 Feb. 2016 (Thursday) – National Holiday
- Time: 9:45am (The lecture starts at 10:00 am)
- Where: Sakata Koryu Hiroba (2F) – 3-4-5 Nakamachi, Sakata
- Admission: JPY800
- Language: English
- A biology/chemistry glossary will be provided in advance.

### 日本酒とその他発酵食品の科学

日本酒はどのようにして作られるのか;その醸造方法を他アルコール飲料や発酵食品(醤油、味噌、等)の製法と比較

- 開催日: 2月11日(木) 祝日
- 時間: 午前9時45分 (講義開始10時)
- 場所: 酒田交流ひろば(2階) – 酒田市中町3-4-5
- 入場料: 800円
- 講義言語: 英語
- 講義で使用する生物学・化学に関する用語集を事前に配布します。
- 昨年5月の講義を用語集も事前に配布し、もう少しわかりやすい形で提供します。前回省略したやや深めの内容を今回は落として切り口を浅く広く変えてやります。

If you are interested, send an email by 3 Feb to (or call)  
taka.suzuki.jp@gmail.com (Tel: 080-6053-4729) or  
judy.chonan@gmail.com (Tel: 0234-33-3880) Judy's English School

ご興味ある方は2月3日までにメール又はお電話で以下まで  
taka.suzuki.jp@gmail.com (電話: 080-6053-4729) 又は  
judy.chonan@gmail.com (電話: 0234-33-3880) ジュディ英語教室



The website of Shonai Cultural Education 庄内文化研究会ウェブサイト:  
<https://sites.google.com/site/shonaiculture/>  
<http://www.city.sakata.lg.jp/ou/shimin/machi/koeki/syounaibunnka.html>