

シリーズ8 食材探訪

3月9日（土）第8回が開催されました

今年はグルタミン酸ナトリウム製造法特許成立110周年にあたります。

- ・うま味調味料「味の素」の誕生と大豆工場の製造開始から110年余りの歩み・開発秘話等
- ・うま味体感の試飲下記1・2・3・4について解り易くお話し頂きました。

- 1：プチトマトでうま味を知る
- 2：昆布+かつおだしでうま味の相乗効果を知る
- 3：かつおだし+「味の素」でうま味の相乗効果を知る
- 4：みそ湯+「味の素」でうま味による減塩効果を知る

