

— 人と人をつなぎ、更に魅力ある岡山を —

# ～ 語りの会 ～

岡山の文化・食・農業・芸術などを通じ、気軽に語り合い  
様々な人と人の繋がりを愉しむ会へようこそ。



第  
16  
回

**テーマ** 「岡山の野生酵母で紡ぐ、お酒とパンの美味しい物語」  
～地元の酵母で楽しむ発酵の魅力と地域活性化～

**プレゼンター** 岡山県立大学  
保健福祉学部栄養学科 教授  
**田中 晃一氏**

**日時** 2025.2.12[水]  
18:30▶20:30(受付開始 18:00より)

**会場** 4階宴会場 フェニックス

**料金** 3,000円(ドリンク飲み放題付き)  
ビール/ウイスキー/ワイン/ハイボール/ソフトドリンク



## 【田中 晃一氏 プロフィール】

専門：発酵微生物学

担当科目：生物学、微生物学、食品衛生学 など

1995年 東京大学大学院医学系研究科修了

日本学術振興会 特別研究員 (PD)

1996年 東京大学大学院医学系研究科 助手

2001年 Research Institute of Molecular

Pathology (オーストリア) ポスドク

2004年 東京大学分子細胞生物学研究所 助教

2011年 京都大学微生物科学寄附研究部門 特定准教授

2015年 岡山県立大学保健福祉学部栄養学科 准教授

2018年 同 教授 (共通教育部兼務) (現職)

## 料理

サラダやフライ、チーズなど手軽に食べられるお料理をご用意

**グランヴィアチケット販売** 100円券×10枚綴り 1,000円



## 第16回WEB予約

WEB予約でQRコードチケットが  
自動発行!

※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。※写真はイメージです。※表示金額にはサービス料・税金が含まれております。※入荷状況により、メニュー内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。



ホテルグランヴィア岡山

〒700-8515 岡山市北区駅元町1番5  
<https://www.granvia-oka.co.jp/>

[ご予約・お問い合わせ]

TEL 086-233-3494

宴会営業部 営業課 (平日 10:00~17:00)