



東広島が世界に誇る、 食の探究者が贈る至高のグルメ講座



Three-star College Open

新学長挨拶



広島大学名誉教授 / (一社) ショコラミルーインターナショナル代表理事

佐藤 清隆 Kiyotaka Sato

東広島市には、チョコレートや日本酒、ワインなどの「食」分野で活躍する多くの研究者がいます。さらに、フェアトレードにより調達した豆を扱う珈琲店や Bean to Bar による本格チョコレート店など、最新トレンドをけん引する経営者も多く存在しています。この三ツ星大学は、東広島市に蓄積されている知的・ビジネス資産と新しい付加価値を提供するアントレプレナーをマッチングする食のサイエンス講座です。ご入学お待ちしております。

入学説明会 (講座紹介セミナー)

三ツ星大学とは、 **チョコレート** **コーヒー** **スイーツ・アイスクリーム** **ワイン** **日本酒** の5つのテーマを通年で講義する食のサイエンス講座です。入学説明会では、各講座の狙いや特徴などを紹介します。

日時 | 令和2年 **3月24日** tue

時間 | 16:00~(開場15:30) / 17:00~交流会 ※参加費500円

場所 | 東広島イノベーションラボ ミライノ+

対象者 | 飲食店の経営を目指す人、新メニューを開発したい人
これから食の分野で活躍したいと考えている高校生・大学生など

お申し込みは



ミライノ+オフィシャルサイト
イベント最新ページへ

<https://www.mirainoplus.com/event/844/>



3/23
(月)
必切



お車でお越しの場合は、隣接する市営西条岡町駐車場をご利用ください。

お問い合わせ

東広島市 産業部 産業振興課 広島県東広島市西条栄町8-29 市役所本館8F [担当/山崎・藤田]
☎082-420-0921 E-mail/hgh938181@city.higashihiroshima.lg.jp

留意事項 / ご記入いただいた情報は、法令に定める場合を除き第三者へ提供することはありません。今後、セミナー等の情報をお送りすることもあります。予めご了承ください。

カリキュラムの詳細は、裏面へ



☆☆☆ 三ツ星大学 令和2年度 カリキュラム スケジュール

※講師及び日程等は現時点での予定であり、変更する場合がございます。

※定員は各講座10～20名の範囲で設定し、基調講演以外の講座は有料です。

詳細なカリキュラムや参加申込の受付などは、令和2年度になってから改めてお知らせします。

	日 程	テ ー マ	講 師
1	R2.5月頃	【基調講演①】 食のサイエンス(仮題)	広島大学統合生命科学研究科 食品生命科学プログラム 矢中 規之
2	R2.6～7月頃	【チョコレート①】	広島大学名誉教授・ (一社)ショコラミル-インターナショナル 代表理事 佐藤 清隆
3	R2.6～7月頃	【チョコレート②】	
4	R2.6～7月頃	【チョコレート③】	
5	R2.8月頃	【基調講演②】 地産地消：地域のヒトとモノを いかに生かすか?(仮題)	広島大学統合生命科学研究科 食品生命科学プログラム 細野 賢治
6	R2.8～9月頃	【コーヒー①】	ラテアートカフェ クレマ 竹崎 智佳
7	R2.8.1(土)	【コーヒー②】	アースベリーコーヒー 片岡 晃
8	R2.8～9月頃	【コーヒー③】	十字屋珈琲 焙煎店 胡麻 聡子
9	R2.10～11月頃	【スイーツ・アイスクリーム①】	トムミルクファーム 沖 正文
10	R2.10～11月頃	【スイーツ・アイスクリーム②】	菓子工房 mike・御饌 mike cacao 三宅 崇
11	R2.10～11月頃	【スイーツ・アイスクリーム③】	パティスリー ソンヌフ 土久岡 朋則
12	R2.12.12(土)	【ワイン①】	独立行政法人 酒類総合研究所 理事長 後藤 奈美
13	R3.1.23(土)	【ワイン②】	
14	R3.2～3月頃	【日本酒①】	広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター 研究員 大場 健司
15	R3.2～3月頃	【日本酒②】	