

食は笑顔の源～身体に優しい食材レシピ
「自家製 My醤油作り体験♪」

日時

2019年1月9日(水) 11:00～14:00

内容

◆My醤油(生揚げ醤油)作り 醤油麹250g

仕込んだ醤油はお持ち帰りいただきます♪
半年後に、自家製の手作り生醤油が出来上がります

◆発酵ミニ講座

◆黒甘酒 & 美肌になる発酵ランチ付



参加費

4,000円(材料費・税込)
※醤油麹500g希望者 プラス1,000円

会場

一般社団法人ローカリズム推進楽会
chat&cooking studio『食ool!(く〜る!)』
広島市中区三川町(とうかさん近く)

定員

15名



申し込み

年末年始で麹入荷困難のため、201812月20日(金)までに
下記の申し込みフォーム、又はメールでお申込みください
<http://www.local-fan.or.jp/>
✉okamoto@local-fan.or.jp

特別講師：発酵教室 UPHILL主宰 安井和美さん
※発酵ライフアドバイザー プロフェッショナル
※上級麹士

【お問い合わせ先】

一般社団法人ローカリズム推進楽会
080-3523-9487 (担当:岡本)