

食は笑顔の源～身体に優しい食材レシピ 「自家製の生醤油作り体験♪」

日時

3月15日(水) 11:00～14:00

場所

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)

参加費

4,000円(材料費・税込)



定員

18名



申し込み

3月8日(水)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

内容

- ◆生醤油作り 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
*醤油麹500g希望者 プラス1,000円
- ◆発酵マイスターワンプレートランチ
(醤油を使ったアレンジメニュー)
- ◆発酵マイスター自家製フルーツ酢deホットドリンク

特別講師 :発酵マイスター

zakka+cafe UPHILLオーナー 安井和美さん

[お問い合わせ先]

17/2/11

一般社団法人ローカリズム推進楽会
広島市中区三川町9-9-1203
080-3523-9487 (担当:岡本)