

# 美味しいハーブ&スパイス講座

## テーマ オレガノ 甘酒ケチャップ作り

開催日時 10月24日(水) 11-13:00

参加費 3400円

場所 (一社)ローカリズム推進楽会

Office&Kitchen「食ool!(く〜る!)」三川町9-9(とうかさん近く)

定員 6名

締切 10月22日(月)

申込先 FBoRHP申込フォームからFAX申込用紙もあり

<http://www.localfan.or.jp/> メール; [hirayama@local-fan.or.jp](mailto:hirayama@local-fan.or.jp)

手づくり甘酒ケチャップ、パンチェッタ、酒粕チーズで  
広がる秋の味♪

甘酒ケチャップの持ち帰りあり



黒木耳、カズ使いきりメニュー、  
おからマフィンに野菜ジャム、豆腐パフェ…etc.

講師 田村明子

資格：JHSハーブインストラクター上級、家庭料理技能検定3級、初級園芸福祉士

2003年よりマクロビオティックや玄米菜食の料理教室に通い、雑穀・乾物料理、野菜スイーツ、卵・乳製品不使用のスイーツ作りを楽しむ。時々マクロビアン。ここ数年は何にでもハーブ&スパイスをちょい足しせずにはられない。