

糀発酵調味料WS

発酵調味料について学び、塩糀と醤油糀を作ります。

講座内容

【座学】

- ・糀とは
- ・発酵とは
- ・腸内細菌について
- ・おすすめの理由
- ・注意点

【レッスン】

- ・塩糀、醤油糀づくり
- ・甘酒つくりかた
(甘酒の味見あり)



作った糀はお持ち帰りできます。

◆日時： **3/26 (sat)**

10:00～12:30

◆参加費：4,500円 *軽食付き

◆定員：5名様

◆持参物：糀持ち帰り用袋

◆講師：mekuri 発酵食品ソムリエ
好光 茜 さま

会場：㈱松井建設南支店

「体感工房」松山市井門町74-1 ※駐車場・キッズスペースあり

お申込みフリーダイヤル：**0120-373-433**



会場MAP

※キャンセルは極力ご遠慮下さい。やむを得ない場合はお早めにご連絡をお願いします。