



ものぐささんの保存袋で★ ほったらかし味噌作り講座

(全1回)

美味しいだけじゃない美肌や美腸効果が期待できると言われている日本食文化の発酵食。家庭の保存食として大活躍の手作りみそを一緒に作ってみませんか？毎日の食生活に発酵食品を取り入れて元気な身体づくりを！

12月8日(月)
10:00~13:00



出来上がりは
1~1.2キロ
食べごろは
半年~1年後

定員 10名
受講料 1,000円
教材費 1,000円

11/11
(火)
申込開始

講師

発酵食美インストラクター
日本食文化アンバサダー

田村 奈緒美

お申込み方法

- 【申込受付】 申込日の9時~17時まで電話（☎704-6005）で受け付けます。
申込日の翌日の午前9時に受講者決定します。
(定員を超えた場合は抽選します。
結果は電話にて連絡します。(午前10時以降)。
なお、定員に満たない場合は以降先着順とします。
- 【費用】 受講決定後から1週間以内に窓口を受講料・教材費を納入してください。

詳細はHPをご覧ください。



<https://sakae-center.com>

