

しおこうじ 塩麴 入門講座

～麴の話と使い方～

麴といえば、味噌や醤油をはじめとして私たちの食生活に馴染み深いものです。麴には、食材を美味しく変化させる不思議なパワーがあります。今回は、(株)味輝パンの荒木さん(生活クラブの生産者)に麴のお話を聞き、塩麴を作ります。そのあと、塩麴を使った料理メニューの紹介と試食も行います。

塩麴の持ち帰り用に、200ml 程度の保存容器(びんやポリ容器など)を持参してください



日 時：2012 年 6 月 8 日 (金) 13 時 30 分～15 時 30 分

場 所：生活クラブ生協本部 2 階(埼京線 「中浦和」 駅下車 徒歩 3 分)

講 師：荒木和樹さん(株)味輝パン(生活クラブ生協の生産者)

細貝敏子さん(生活クラブ生協の食のマイスター☆くらびすと)

定 員：限定 30 名 参加費：1,800 円(当 NPO 法人個人正会員は1,500 円)



の講座は、どなたでも参加できます。

