

講座

塩こうじ作り & 塩こうじのシンプルレシピ



からだを健康に、そしてきれいにするには、日本伝統の「発酵食」が一番！発酵食である「こうじ」を毎日の食事に使えるように、塩こうじ作りと塩こうじ・醤油こうじの簡単でおいしいレシピの紹介、試食を行います。
(作った塩こうじは持ち帰ります)

日 時： 6月13日（木） 13時30分～15時30分

場 所：生活クラブ生協本部2階 (JR埼京線「中浦和」駅下車 徒歩3分)

講 師：荒木和樹さん (株式会社味輝 社長) ・細貝敏子さん (食のマイスター☆くらびすと)

参加費：2,200円 (当NPO法人個人正会員は2,000円) ※材料費込み

定 員：30名 持ち物：エプロン・三角巾

大人の学校からのお願い…キャンセル待ちの方や材料の準備の都合があります。
お申し込み後のキャンセルの際は必ず連絡ください

主催 NPO法人 大人の学校

さいたま市南区別所 5-1-11 USK ビル

電話/FAX 048-866-9466 メール otonano-gakkou@ocn.cure.ne.jp

