

はじめて えびなート倶楽部

～新たな自分に出会うものづくり～

日本の伝統『麴』を知り、
発酵調味料を作しましょう。
塩麴・醤油麴・甘酒を毎日の
生活に取り入れる方法を学びます。

開催日時

1 12月 13日(金)、19日(木)

各回10:00～12:00 (2回で完結)

- ◆1回目：座学、塩麴と醤油麴の仕込み、甘酒用麴の持ち帰り
- ◆2回目：発酵調味料を使った調理実習（主菜、副菜、汁物、ごはん）

参加費 4,800円 (2回分)

材料費 2,500円 (2回分)

持ち物 エプロン、持ち帰り用の袋

会場 海老名市文化会館 354調理室

定員 14名

講師



※申し込み状況により開催中止となる場合がございます。予めご了承ください。
※申し込み締め切りは初回の14日前まで
※一度お納めいただいた参加費・材料費は原則としてご返金いたしかねます。



発酵調味料講座

お申込み・
お問い合わせ

海老名市文化会館 046-232-3231

〒243-0438 神奈川県海老名市めぐみ町6番1号 10:00～17:30

海老名市文化会館

検索

