

優しく美味しく 発酵学 Part 4

4月16日(土) 免疫力をアップ ~腸内環境を高める発酵食~
 5月21日(土) 心と体をビューティフル ~美容と健康の発酵食~
 6月18日(土) アンチエイジング ~老化に負けない発酵食~
 7月16日(土) 抗アレルギーと健康 ~子どもに食べさせたい発酵食~
 開催時間 12:30~14:30

発酵は伝承と創造の文化！
 発酵は旨いもの探究の歴史！
 発酵は人に優しく、温かい！

募集定員 各回 12名
 会場 パレット柏 多目的スペース A
 講座料 1500円(体験材料費含む)
 申込受付 3月16日(水)
 9:00 からメールまたは電話にて申込
 ☒ palettekashiwa.mail@gmail.com
 下記事項記載のこと
 ①タイトル名 発酵学 ②受講希望日
 ③氏名 ④年齢 ⑤連絡先電話番号
 ☎ 04-7157-0280 パレット柏総合受付
 共催 JA ちば東葛アンテナショップ daichi

※コロナウィルス感染拡大の状況により中止となる
 場合がございますのでご承知ください



講師
 一般社団法人
 日本糀文化協会
 麹マイスター
 山下 桃江 氏

