

# 優しく美味しく 発酵学 Part5

～つくり置き発酵食のあれこれ～

9月17日(土) 発酵トマトレシピ

10月15日(土) 塩麴レシピ

11月12日(土) 醤油麴レシピ

12月10日(土) 甘糍レシピ

2月18日(土) 手づくり味噌づくり

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 8月16日(火) 9:00以降  
 メールまたは電話にて申込  
 ✉ [palettekashiwa@mail@gmail.com](mailto:palettekashiwa@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 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



講師  
 一般社団法人  
 日本糀文化協会  
 麴マイスター  
 山下 桃江 氏

アンテナショップ daichi

JA ちば東葛管内を中心とした  
野菜の販売

黒酢米のおにぎりや  
地元野菜を使用したサンドウィッチなど  
軽食も豊富です

地元産の食材を使用した  
オリジナルジェラート

こがぶちゃんも  
待ってるよ!

daichi  
 営業時間  
 AM11:00～PM6:00  
 定休日：水曜日  
 04-7128-7601

柏市文化・交流複合施設

パレット柏  
 PALETTE KASHIWA

※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