

# 優しく美味しく発酵学

Part6



- 4月22日(土) 初めての発酵学 終了しました 白麹・塩麴
- 5月27日(土) 発酵玉ねぎ
- 6月24日(土) 甘糰コチュジャン
- 7月22日(土) 発酵ピクルス coming soon ...
- 9月23日(土) 発酵弁当づくり

写真はイメージです

**実施日** 各月第4土曜日  
 ※8月はお休み  
**時間** 12時30分～14時30分  
**会場** パレット柏 多目的スペースA  
**定員** 各回16名  
**受講料** 1500円(材料費込み)



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！

講師  
 一般社団法人日本糰文化協会  
 麴マイスター 山下 桃江

**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

こかぶちゃんも待ってるよ！

地元産の食材を使用したオリジナルジェラート

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

**受講受付** 実施月の2日の9時以降にメールで申し込み  
 ※4月22日(土)は初めての方限定です  
 Mail [palettekashiwa.mail@gmail.com](mailto:palettekashiwa.mail@gmail.com)  
**メール記載事項**

- ①タイトル名 ※例「発酵学 4月22日」
- ②氏名
- ③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