

優しく美味しく発酵学

Part6

4月 22日(土) 初めての発酵学 甘糰・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
 9月 23日(土) 発酵弁当づくり

終了しました

coming soon...

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

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