

# 優しく美味しく発酵学

## Part 7



10月28日(土) 初めての発酵学  
甘糍・塩麴

11月25日(土) 塩糍こんぶ  
12月23日(土) 日本酒  
1月27日(土) 塩酒粕  
2月24日(土) 味噌 Coming soon...

写真はイメージです

**実施日** 各月第4土曜日  
※3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  
一般社団法人日本糍文化協会  
麴マイスター 山下 桃江

**受講受付** 実施月の2日の9時以降に  
メールで申し込み  
※10月28日(土)は初めての方限定です

Mail [palettekashiwa.mail@gmail.com](mailto:palettekashiwa.mail@gmail.com)  
①タイトル名 例「発酵学 10月28日」  
②氏名 ③電話番号

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

こが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