

優しく美味しく発酵学

Part 7



- 10月28日(土) 初めての発酵学
甘糰・塩麴
- 11月25日(土) ^{終了}塩糰こんぶ
- 12月23日(土) 日本酒
- 1月27日(土) 塩酒粕
- 2月24日(土) 味噌

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
 一般社団法人日本糰文化協会
 麴マイスター 山下 桃江

受講受付 2月2日(金)9:00から
 メールで申し込み

Mail palettekashiwa.mail@gmail.com

- ①タイトル名 例「発酵学2月24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

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