

柏で健やか

パレキャン 2021

優しく美味しく発酵学

Part2

発酵の文化は伝承と創造の文化
発酵は“旨い”もの探究の歴史
人に優しく、温かい！

5月15日(土) 甘酒

6月12日(土) 日本酒・みりん

7月17日(土) 醤油

8月14日(土) 酢

各回 12:30~15:00



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 1000円(体験材料費含む)

申込受付 4月16日(金)

9:00 から電話にて受付

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

※コロナウィルス感染症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



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

柏市文化・交流複合施設

パレット柏
PALETTE KASHIWA