

味噌ソムリエに習う



甘酒ワークショップ

「飲む点滴・飲む美容液」と 話題の米こうじ100%の甘酒

話題の美容と健康に嬉しい効果があるといわれる米麴の甘酒。
ノンアルコールなのでお子さまも安心して飲めます。

5月24日(木)

10時半～12時

- 対象:成人(未就学児同伴不可)
- 定員:16名
- 費用:1,200円
- 持ち物:エプロン・三角巾・布巾2枚・筆記用具
- 受付:**5月11日(金)**
来館:10時～ 電話:13時～

★帰宅後すぐ甘酒が作れる
米麴のお土産つき!

甘酒 ワークショップ



美味しい甘酒を飲みながら
季節の果物のスムージー甘酒
や甘酒蒸しパンの実演!

【講座内容】

- ・プロが教える甘酒の作り方と美味しい飲み方
- ・甘酒の魅力と効果を探る
- ・甘酒を使った料理やスイーツのレシピ紹介
- ・甘酒と季節の果物を使った「スムージー甘酒」「甘酒蒸しパン」の実演、試飲試食

【講師】 味噌ソムリエ・食育プランナー・スムージーソムリエ 花輪 ゆみ氏