

腸のバランスを整える 醗酵調味料作り

～人と地球に優しいエシカル醗酵で
腸活しましょう～

★塩糍の作り方を学び、塩糍を使ったアレンジ料理を作ります★

9月12日(木)

10時半～13時半

- 費用 800円
- 定員 16名
- 対象 成人(未就学児同伴不可)
- 受付 8月19日(月)

Q:エシカル醗酵って何ですか？

A:環境保全や社会貢献に
つながる醗酵食品のことです



来館10時～ 電話13時～

※10時の時点で申込希望者が定員以上の場合抽選となります