

# 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
- 対象
- 受付

**満員御礼**

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