



だし塩麴作りと 発酵づくしランチ

内 容: 上級麴士にだし麴の作り方と麴料理(デザート付き)を学びます。

日 時: 5月24日(土) 10時~13時

場 所: 小栗ふれあい会館 料理実習室

講 師: 山口美保さん(上級麴士)

対 象: 成 人 定 員: 8人

受講料: 2,500円

申込期限: 5月12日(月)