

塩麴作りと発酵づくしランチ

～お魚バージョン～



上級麴士に塩麴の作り方と麴料理(デザート付き)を学びます!

日 時 : 令和8年3月15日(日) 10:00～12:00

講 師 : 山口美保 先生

場 所 : 小栗ふれあい会館 料理実習室

受講料 : 2,000 円

対 象 : 成人 定員 : 8 人

持参品 : エプロン・三角巾・マスク・手拭きタオル・筆記用具・飲み物



小栗公民館講座 募集期限:3/9(月)

申込先 小栗公民館(出張所):電話 22-1533