

# 塩麹作りと発酵づくしランチ

## ～お魚バージョン～



上級麹士に塩麹の作り方と麹料理(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