

麴士に
学ぼう

発酵食の魅力



- 講師 上級麴士 堀 充美
- 開講日 第3月曜日
13:00~15:00
- 受講料 3ヵ月分6,642円(税込)
※教材費毎回2,000円程度
教室払い
- 持ち物 エプロン 手拭タオル
手提げ

発酵食とは、微生物の力によって
長期保存でき、うまみ成分が
アップし素材が持つ栄養価が
更にUPする健康食です。
楽しく健康的でお手軽な発酵食を
作ってみませんか。
毎回おいしい試食付き！
4月から始まる3ヵ月講座です。

毎回講師手作りの
軽食の試食付き！

= 2019年4~6月 カリキュラム =

- ① 4月15日 本醸造醤油仕込み&本みりん風調味料造り
- ② 5月20日 甘酒・塩麴を使った簡単おうちごはんづくり
- ③ 6月17日 梅干し・梅酵素づくり

※欠席の場合は必ず授業日の5日前までにご連絡ください。

詳細は下記フリーダイヤルまでお問い合わせください。

- ※受講料には維持管理費が含まれています。
- ※一部の講座の受講料には音楽著作権使用料が含まれています。
- ※内容・日程は変更になる場合がございます。ご了承ください。
- ※講座により募集締切日が異なりますので、お問い合わせください。
- ※お申込みの人数によっては、開講中止となる場合もございます。予めご了承ください。

中日文化センターへ
初めてご入会される方は、
別途登録料(500円+税)が必要です。



ぎふ 中日文化センター

〒500-8875 岐阜市柳ヶ瀬通1-12 岐阜中日ビル3F

☎0120-670-877

10:00~18:30(月・木・土曜は17:00まで) 日曜休み