

5月1日より受付開始!

発酵教室

「発酵あんこの作り方 ・発酵スイーツ」

砂糖不使用、小豆と米麴で作る発酵あんこの作り方

日時：令和8年 6月 30日 (火)

① 10時30分～12時30分

② 13時30分～15時30分

会場：勤労福祉会館 料理室

講師：原田 浩子（発酵ライフアドバイザー・プロフェッショナル）

定員：各16名（申込順）

費用：2,500円（材料費）

持ち物：エプロン、ハンドタオル、筆記用具

※玉ねぎ麴はビニール袋に入れてお持ち帰りいただきます

申込方法：窓口および電話にてお申し込みください。

申込後、都合が悪くなった場合は、早めにキャンセルの連絡をお願いします。

直前キャンセル、無断キャンセルのないようにお願いします

※講座開催日の前日・当日のキャンセルにつきましては、材料費を頂戴いたします。ご了承ください。

《申込・問い合わせ》

練馬区立勤労福祉会館 練馬区東大泉5-40-36

TEL：03-3923-5511（受付時間9：00～21：00）

