

3月1日より受付開始!

発酵教室

発酵食品は、素材に微生物を加えることで素材の中に含まれる糖やタンパク質などが微生物によって分解され素材の旨味が増して、美味しく食べる事が出来ます。なじみのある、発酵食品を作ります。

「甘酒・塩麴」

生甘酒には保湿効果のあるアミノ酸が豊富に含まれます。生甘酒を摂取することで、様々な効果が期待できるといわれています。

日 時：令和6年4月15日（月）

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、

塩麴持ち帰り容器（200ml）

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、材料費を頂戴することもございます。ご了承ください。

申込み・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）

