

9月1日より受付開始！

発酵 教室

カレー麴で カレー作り

プチカレーランチ付き！

化学調味料不使用！

ノンオイルの米麴のカレールーで作ります

日 時：令和 8年 10月 30日（金）
10時00分～12時30分

会 場：勤労福祉会館 料理室

講 師：原田 浩子（パン＆発酵教室 *epi* 主宰）

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



※イラストはイメージです。

※カレー麴の持ち帰りはありませんので、容器は不要です。

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）