

菌活&腸活料理講座

～発酵のメカニズムを知って料理にいかそう～



【講師】 土方夕暉 氏

MENU

- 1回目 ・発酵のしくみを学び発酵食品を試食しましょう
・お持ち帰り用の塩麴を作りましょう
- 2回目 ・塩麴、醤油麴とは何かを学んで活用した調理をしましょう
- 3回目 ・甘酒や酒粕について学び、活用した調理をしましょう
- 4回目 ・発酵調味料、発酵食品を活用した調理をしましょう

【日時】 11月15日・22日・29日・12月6日（金）

10:00～12:00 全4回

【会場】 白石区複合庁舎5階 白石区民センター 料理室

【定員】 12名（抽選）※15歳以上の方（中高校生を除く）

【料金】 6,700円（材料費込み）※講座初日（11/15）にお支払い下さい。

【持ち物】 エプロン、ハンドタオル、台ふきん、筆記用具

申込方法 令和6年10月29日（火）～11月4日（月）の間に電話・窓口にて受付

受付時間 10:00～16:30（土日可）

★期間内に定員を超える申込があった場合は11/5（火）に抽選を行います。

※お客様の都合により申込を取消された場合、費用の払い戻しはできません。

※受講希望者が著しく少ない場合等、中止となることがありますのでご了承ください。



申込
詳細

白石区民センター指定管理者 一般社団法人札幌市区民センター運営委員会

白石区民センター運営委員会

白)南郷通1丁目南8-1 白石区複合庁舎5階

TEL:011-861-3100

