



発酵教室



3.6(金)

10:00~15:00

本格味噌づくり

大豆を煮るところから始める

味噌の作り方を基礎から学びながら、簡単な発酵食メニューも教わります。(大豆を煮ている間に発酵ランチを作って食べます。)

講師：宍粟市 管理栄養士

参加費：2,000円
(持ち帰り 2kg・ランチ付き)

場所：エーガイヤちくさ

市内在住の人

定員12名

※申し込み多数の場合は抽選

締切2/20

お問い合わせ先

宍粟市発酵のまちづくり推進協議会
事務局 宍粟市秘書政策課

☎ 0790-63-3139

申込フォーム

