



# 発酵教室



3.6(金)

10:00～15:00

大豆を煮るところから始める  
本格味噌づくり

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つて食べます。)

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

