

日時:10月19日(日)13:30~15:30

会場: 佐久市生涯学習センター (野沢) 2F 料理講習室

料金:3,500円(税込み)

内容:発酵食品について・添加物等について・調味料作り(玉ねぎ麹、塩麹)

※おいしい醗酵力レーを試食します。

持物:エプロン、筆記用具

申込先:ゆるまる Cafe

heartbodyhealthmaru@gmail.com(メールにて事前申込)

※3日前までにお申込みください



こちらから申込可能・



当日はお気軽にご参加できます。

教室で作ったミネラル醗酵調味料はお持ち帰りいただけます。