



住宅型有料老人ホーム ホスピタルケア白金高輪

自家製調味料ワークショップ ③ 「麹」の万能調味料！

健康や美容に良いと注目の発酵食品「麹」
その麹を使った万能調味料、玄米しょうゆ麹と塩麹を
手作りしてみませんか？ ご家庭で熟成させる工程も楽しめます！
麹の万能調味料や甘酒など、お勧めのメニューをランチでご紹介します。

日時： 2016年2月25日（木）10時30分～12時30分

場所： ホスピタルケア白金高輪 8階

参加費： 3,000円（材料費、ランチ代込み）

持ち物： エプロン、手拭き、筆記用具、タッパー2個

定員： 先着10名様

お問合せ・お申込みは 03-6277-0606 (9:00～18:00)
shirokanetakanawa@hospital-care.info
お名前、連絡先を明記して下さい



講師

田上真貴(たがみまさき)
ケーキショップ
「キルフェボン青山店」
のマネージャー、
料理研究家のアシスタン
ト経験後、カフェ、料理
教室を経営。
現在はフードクリエイ
ターとして活躍中。



ホスピタルケア白金高輪
港区三田5-15-15
03-6277-0606