

自家製調味料ワークショップ ③

「麴」の万能調味料！

健康や美容に良いと注目の発酵食品「麴」
その麴を使った万能調味料、玄米しょうゆ麴と塩麴を
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！
麴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