

手造り お味噌教室

フードスタイリストとして活躍されている
宮間かや乃さんをお迎えします。

美味しいお味噌の作り方を一緒に学んでみませんか？

茹でた大豆を手で潰し、塩切り麴と大豆を混ぜる

愛情もしっかり混ぜて、初めてでも簡単！

お味噌1キログラムお持ち帰り、試食ランチ付き



日時 : 2016年1月19日(火) 10時~12時

場所 : ホスピタルケア白金高輪 8階

参加費 : 1,500円(材料費、ランチ代込み)

持ち物 : エプロン、手拭き、味噌容器を持ち帰る袋

定員 : 先着10名様

お問合せ・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



講師紹介

フードスタイリスト
宮間かや乃
(みやまかやの)



ホスピタルケア白金高輪
港区三田5-15-15

モデル、タレント業を経て、結婚、出産。
食に関わる仕事に興味を持ち、
祐成陽子クッキングアートセミナー修了。
雑誌、WEB、CMのフードスタイリング、
レシピ開発を行う。また食育の一環として、
手作りの楽しさ、美味しさを伝えるべく、
KAYANO'S KITCHEN 手作りお味噌講座主宰。