無添加・糀発酵調味料講座

麹甘酒を使った万能調味料作り

砂糖やアルコールが入ってない手作り「麹甘酒」を使って、体に優しい
無添加の自家製「甘酒コチジャン」「甘酒ケチャップ」を作ります。
お料理実習では試食して頂けます。ご家庭で活用できるレシピ付き♡

甘酒ケチャップ

甘酒コチジャン

●●●お料理アレンジ例●●●

絶品ミートボール
（甘酒ケチャップ）

韓国ユッケジャンスープ
（甘酒コチジャン）

日　時：１０月１６日（木）１０時～１２時
受講料：２，２００円　材料費：１，５００円
講　師：やまもと　めぐみ（cocosai 発酵サロン）
持ち物：エプロン、お手拭きタオル、マスク（任意）
お持ち帰り用紙袋
（発酵調味料をジップロックに入れてお持ち帰り頂きます）
定　員：８名
締切日：１０/９（木）

お申込み・お問い合わせ
あいあいパークカルチャー教室
TEL:0797-89-5933