



創業 1818 年 - 糀と味噌 -

井上糀店さんコラボ企画第2弾!

塩・醤油糀作りワークショップ

180 年以上、無添加の糀やお味噌を手作りしている【井上糀店】さんの糀を使って塩糀と醤油糀を作ります。糀の知識や活用法、話題の腸活・菌活もたっぷり解説! 楽しく学んで作って食べて、美容にも健康にもいい腸活・菌活をはじめましょう☆



7月26日(土)

【1回目】10:00 ~ / 【2回目】13:00 ~

※1時間程度を予定しております。
※各回、受付開始は15分前

会場 しまんとぴあ キッチンスタジオ

参加費 1,000 円 (税込・材料費込み) 当日清算

定員 各回 8 名 ※要事前予約・先着順

対象 どなたでも
※小学校低学年以下は要保護者同伴

持ち物 特になし



申込期間

6月20日(金) 10:00 ~ 当日まで
※先着につき定員に達し次第終了となります。

申込方法

下記にてお申込みください。

- しまんとぴあ窓口
- お電話 0880-34-1133

看護師

講師 浜村 詩織 さん

生活習慣が乱れがちで身体や心に不調を抱えやすい時代。からだのしくみと発酵食品に着目し、無理なくゆるっと楽しく発酵ライフをご提案いたします。健康と美容、いろんな視点で知って選択肢を増やしてみませんか?

