

発酵 LabCoo さんと一緒に

麹たっぷり！味噌仕込み教室

発酵 LabCoo さんの自家製米麹を使用し、味噌2kgを仕込みます。仕込み後の味噌は、容器に入れたままお持ち帰りいただきます。（ご自宅で約1年管理ください）
「発酵」や「味噌」についての座学のほか、お味噌の違いを知る食べ比べも行います♪

◆開催日時

2026年3月12日（木）10時～12時

◆会場

灘市民センター 1階 料理教室

◆参加費

4,500円（容器、材料込）

◆持ち物

エプロン、ハンドタオル、筆記具

◆定員 15名

※定員に達し次第申し込みを締め切ります

↓↓お申込みはこちら↓↓

