

令和6年度 後期市民スクール

～ お手軽に発酵生活を取り入れよう ～

甘酒スイーツ講座



SDGs 甘酒と発酵の店麴屋さんに学ぶ発酵スイーツ

☆ 開催日 令和6年10月21日（月曜日）

☆ 時間 9:30 ～ 11:30

☆ 会場 中瀬協働センター（浜名区中瀬 3501-1） 1階 料理教室

☆ 定員 12人（先着順ではありません）

*申込者数が定員より多い場合は、申込期間終了後に抽選となります。

☆ 費用 1,000円（試食があります）

☆ 講師 横山 美左人 先生（甘酒と発酵の店 麴屋）

☆ 持ち物等 マスク、エプロン、三角巾、ふきん3枚、保冷バッグ、筆記用具



☆ 学習内容



- ① 座学 甘酒の効能や作り方、甘酒を使ったレシピなどを紹介。
- ② 調理実習 甘酒の発酵には9時間かかるため、講師がデモンストレーションで甘酒を仕込んだ後、既に発酵済みの甘酒を使い、甘酒のレアチーズケーキを作ります。
- ③ 試食（講師が作ったスムージー）

※ お土産 甘酒、レアチーズケーキ 2個

☆ 申込期間 7月19日(金)～8月2日(金) 8:30 ～ 17:15
(窓口での申し込みは、夜間・日曜日はできません)

☆ 申込方法 ①中瀬協働センター窓口で直接申込み
②ホームページから申込み

☆ 当選発表期間

8月13日(火)～8月24日(土) 8:30 ～ 17:15

*申込みされた方は、上記の期間内にホームページまたは
来館・お電話にて問い合わせ確認をお願いします。

(当選者の方は、上記期間内に受講料(1000円)を中瀬協働センターにお支払いください。)

☆ 問合せ先 中瀬協働センター ☎053-588-2245

中瀬協働
センター
からのお知
らせ

