

甘酒と発酵スイーツ

地域文化セミナー

日本古来から愛されている発酵食を学び実習する

講座

【日程】 令和7年6月16日(月) 10:00~12:00

【会場】 白脇協働センター 1階 料理教室

【定員】 16人

【講師】 横山美左人先生、横山大志先生 (甘酒専門店 麹家)

【内容】 甘酒に関するお話と、甘酒スイーツ作りの実習

【持ち物】 エフロン、三角巾、ハンドタオル、ふきん、マスク、持ち帰り用バックと保冷剤、筆記用具、水分補給用飲み物

【材料費】 1,200円

内容

甘酒に関するお話と甘酒スイーツ作り

- 食べる甘酒
- 甘酒チーズケーキ

『申込期限』 令和7年6月4日(水) 17時まで

【申込方法】 下記の方法でお申し込みください。

★白脇協働センター窓口またはお電話・QRでお申し込みください。

★お名前、お住まいの町名、電話番号をお伝えください。

★定員を超えた場合は抽選とさせていただきます。(先着順ではありません)

【受講確認】 6月9日(月)、6月10日(火)当センター窓口、お電話でご確認ください。

尚、QRでお申し込みの方はメールでお知らせします。

材料費は16日にお支払いをお願いします。

【お問合せ】 白脇協働センターTEL441-8088

(日曜・祝日を除く 8:30~17:15)



裏面もご覧ください