



発酵スイーツ講座

～甘酒等を使ったスイーツ作りと発酵についてのお話です～

○開催日時： **令和7年6月3日（火）**
10時00分 ～ 12時00分

○対象・定員： 成人 ・ 18人

○受付・申込： 申込期間は5月1日（木）8時30分～5月21日（水）17時15分です。
引佐支所窓口、電話、FAX又は二次元コードによりお申込みください。
※この講座は抽選方式です。抽選結果は締め切り後1週間以内にご連絡します。

○会場： 引佐支所 1階 栄養調理実習室

○講師： 甘酒と発酵の店麴家 店主 横山美左人さん

○材料費： 1,500 円 （当日集金）

※当選後は、受講をキャンセルする場合も材料費がかかります。



○持ち物： マスク、エプロン、三角巾、手拭きタオル、布巾（2枚）、持ち帰り用保冷バック（プリンカップが4つ入る大きさ）と保冷剤、ごみ持ち帰り用袋、筆記用具、水分補給用飲み物

○二次元コード：

申込・問合せ先
浜松市引佐支所
電話：542-1112 8時30分～17時15分
FAX：542-3319（土日・祝日を除く）

- 天候や講師の都合等により、講座の内容変更又は中止する場合があります。
- 広報のため講座の様子を撮影し市の刊行物やホームページ、新聞等に掲載させていただくことがあります。
以上をご了承のうえ、お申込みください。

キリトリ

受講申込書	（ 月 日 ）	○申込人数（ /18 ）	
講座名	フリガナ 氏名	住所	連絡先
発酵スイーツ 講座		〒	固定電話
			携帯電話
受付方法	窓口 ・ 電話 ・ FAX	チラシ配布方法	窓口 ・ 郵送 ・ FAX ・ 不要

※この申込書に記入された個人情報は講座運営に関する連絡のみに使用します。