

玄米醤油こうじ・玄米塩こうじ

の

作り方&試食会



参加費
無料

◎2019年4月9日(火)

◎2019年5月26日(日)



開催時間：14:00～15:30

内容：玄米・麴・発酵食品について学ぼう

- ・玄米やこうじの栄養効果について知ろう
- ・玄米麴を使った醤油麴の作り方デモンストレーション
- ・玄米醤油糀の試食、カンタンレシピ紹介
- ・発酵食品と酵素について、酵素の力を目で見る実験

特典

玄米醤油糀
試食あり

即実践！
玄米こうじ(100g)
お土産付き



簡単
こうじレシピ
付き

5秒でできる玄米食
玄米酵素を
プレゼント



会場

ラーク所沢

〒359-0047
所沢市花園2丁目2400番地の4
(西武新宿線新所沢駅東口下車徒歩15分)



定員

25名(電話予約制)

参加申し込み: ☎0120-439-373

講師

伊藤 彩(管理栄養士)

株式会社 玄米酵素 地区担当主任
宮城学院女子大学学芸学部食品栄養学科を卒業。
東京都墨田区の学校支援ネットワーク事業にも携わり、
東京都墨田区・港区内の公立学校などの講師も務める。
札幌三越や日本橋三越でのワークショップなども開催。



【主催・お問い合わせ】

一般財団法人 食と健康財団
賛助会員 (株)メリーナ

入間市東藤沢3-8-7
TEL : 04-2963-2600
FAX : 04-2965-3825