



発酵暮らしワークショップ Vol.2

いつもよりちよつと、手間をかけて。



発酵暮らしワークショップ 入門編 vol.2

発酵について学び、基本の発酵調味料をつくります。

10/19 Sat 塩麴

11/16 Sat 玉ねぎ麴

12/21 Sat 醤油麴

<内容>
 ・麴調味料仕込み体験
 ・麴調味料を使った料理の試食
 <定員>
 6名

<会場>
 秋山孝ポスター美術館 長岡
 <時間>
 14:00~15:30
 <参加費>
 3,800円

<詳細・お問合せはこちらから>
 ミライ発酵本舗株式会社
 新潟県長岡市撰田屋4丁目6-33
 ☎0258-86-8545

