

神崎町
kozaki town

発酵 × オーガニック ビレッジ宣言のまち 神崎



「親子でかんたん発酵オーガニック料理教室」



講師

寺田 聡美 氏

発酵暮らし研究所 & カフェうふふ

未来の発酵の里を担う子どもたちのため、神崎町の農薬不使用の食材や発酵調味料を使った料理教室となっております！
親子で楽しく最高の思い出を作りましょう♪



【メニュー】

塩麹ミネストローネ
夏野菜しょうゆ麹炒め
フルーツ甘酒スムージー
おむすび、ぬかふりかけ

【お持ち帰り】

塩麹、醤油麹

8 / 1 土曜日

10:00～12:00 調理

12:00～試食



会場

道の駅 発酵の里こうざき

定員

20 名(先着順)

新鮮市場棟 2F 研修室

じいじ・ばあばとお孫さんも大歓迎♪

お申込み

電話予約(神崎町まちづくり課 0478-72-2114)

受付開始

町内在住の方 7/14(火)～ 町外在住の方 7/21～(火)

参加費

親子で参加:1名あたり 500 円