

発酵食品を学んで仕込もう

麹・甘酒・醤油・味噌・酒粕

麹・甘酒・醤油・味噌・酒粕をテーマに、座学と仕込み体験を通して発酵の仕組みや活用法を楽しく学びます。毎日の食に役立つ知識が身に付きます。あらためて日本伝統の発酵文化の奥深さに触れてみませんか？

10月7・21日、11月4・18日、12月2日
火曜日 13:00～15:00 全5回

会場	台東区立社会教育センター 調理室
対象	16歳以上の区内在住・在勤・在学の方
定員	20名
教材費	5,500円
持ち物	エプロン、三角巾、上履き、食器拭き1枚

講師 藤本 倫子 氏
(一般社団法人 日本発酵文化協会 上席講師)

申込方法 9月18日(木) 当日必着

往復はがき又は台東区立社会教育センター・社会教育館のホームページにてお申込みください。

- ・はがきの記入内容などの詳細は、広報たいとう8月20日号をご覧ください。
- ・下記までお問合せください。
- ・定員に満たない場合は引き続き募集をすることがあります。



HPからの応募はコチラ！

申し込み・問い合わせ先

台東区立社会教育センター

〒110-0015

台東区東上野6-16-8

TEL:03-3842-5352 ※第1・3・5月曜午前休館