

麴こうじ WORKSHOP #1

麴のはなし

- ・紅麴と米麴のちがい
 - ・麴のはたらきと秘密
 - ・麴を摂って変わった、私の体験談
 - ・生米麴と乾燥米麴のちがいは？
- ※無添加の米麴甘酒の試食付き
(岡山県まるみ麴本店の米麴使用)

2024.5.17 Fri

10:30~11:30

参加費：1,000円(税込)
*カフェにて1オーダーお願いします

場所

コードマーク御代田カフェ

アクセスはホームページ右上の [アクセス]
よりご確認ください。

<https://www.cordmark.jp/miyota>



お申込みは下記へ

メール : miyota@cordmark.jp
インスタDM : @cordmark_miyota_cafe
電話 : 080-7628-1815 (営業時間内)
または店頭にて承ります
●氏名 ●メールアドレス ●電話番号 ●参加人数

講師プロフィール

発酵食エキスパート
山口飲食インストラクター



発酵おうちごはん料理教室 主宰 植松幸子

自然豊かな長野の地に移住して1年、自らの病気(子宮体癌)の経験から、食事を変えることの大切さを知りお伝えしています。『You are what you eat』(あなたはあなたの食べたものでできている)毎日の食卓を笑顔に

現在、募集中のレッスン

- ☆入門講座→塩麴・醤油麴・オニオン醤油麴・甘酒作り、座学、麴調味料を使った簡単料理とドレッシングを作ります
 - ☆塩麴チキンライス→塩麴を使って、漬ける・炊く・和る・発酵タレの4つを学びます
 - ☆甘酒キムチ→たった2時間でできるキムチ作りとヤンニョムを使った簡単料理を作ります。
- 詳細は、Instagramよりご確認ください。

INSTAGRAM

@ijyu_kurashi_hakko

右記QRコードからもアクセスできます。

