発酵の力で
からだがよろこぶ、やさしいごはん。

甘酒

を使った 発酵料理を作ろう！

（麹調味料・甘酒づくりレッスン付き）



飲むだけじゃない、
甘酒の新しい楽しみ方を一緒に見つけませんか？

メニュー

甘酒仕立ての胡麻だれで味わう
せいろ蒸ししゃぶ
&
麹調味料を使った副菜





担当講師



むらぬし　さやか先生

「こうじのごえん」主宰・麹作り講師。
日本の伝統発酵文化を次世代へつなぐため、麹の魅力や菌の面白さを伝え、暮らしの中で麹を育てる楽しさをお届けしています。

日時	11/24（火） 10：00～13：00
会場	加古川展示場　※駐車場完備
定員	６名様
参加費	１５００円（税込）
持ち物	エプロン お手ふきタオル

※お申し込みが定員に達し次第、受付を終了させていただく場合がございます。何卒ご了承くださいますようお願い申し上げます。



お子さま連れの方もお気軽に
ご相談ください！

お問合せ先

あめにてぃ倶楽部・加古川

TEL 079-454-8746

●営業時間：10:00～18:00　●定休日：水曜・木曜

（株）バナホーム兵庫本社
〒670-0940 姫路市三左衛門堀西の町205-2　TEL:079-224-8746

▼Google Map

ご予約は下記ＱＲコードよりお申し込みください

お申し込み締め切り日
11月20日（金）17:00

WEBフォームからお申し込みいただいた後、担当者より予約確認のご連絡をいたします。確認のご連絡をもって、ご予約確定となります。