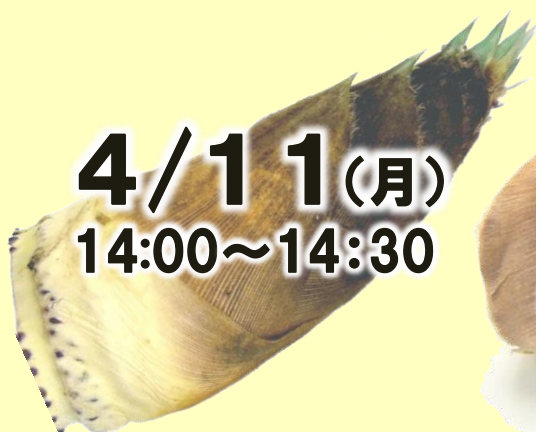


もっと野菜食べよう！
ミニ講座

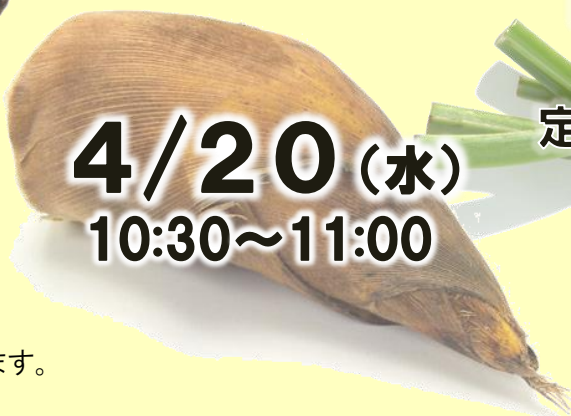
日本の発酵調味料

その参 酢の上手な使い方

ユネスコの無形文化遺産に登録された「和食」に欠かせない
しょうゆ、みそ、みりん、酢などの発酵調味料。
どれも日本固有の菌である「糀菌」によって作られたもの。
4月のテーマは3月に続き「酢」
酢の上手な使い方を発酵マイスターの大瀬由生子先生に
わかりやすくお話しいたします。



4/11(月)
14:00~14:30



4/20(水)
10:30~11:00



申し込み不要
無料
定員 先着12名

※ 同じ内容の講座を2回実施いたします。

場所 ららぽーと柏の葉 北館3F
まちの健康研究所「あ・し・た」



本講座は、原則まちの健康研究所「あ・し・た」の会員様向けとし、会員でない方の体験参加は2回までとさせていただきます。

以降は、会員登録（無料）の上、引き続きご参加くださいますようお願いいたします。

まちの健康研究所「あ・し・た」
ワンポイントアドバイザー
料理研究家 大瀬由生子

主催：まちの健康研究所「あ・し・た」 04-7197-7713