

もっと野菜食べよう！
ミニ講座

日本の発酵調味料 ～ 酢 ～

酢も日本固有の菌である「糀菌」によって作られた発酵調味料です。
酢には調味料としてだけでなく、さまざまな機能があります。
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。



5/18 (木)
14:00～14:30



5/25 (木)
14:00～14:30



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