

もっと野菜食べよう！
ミニ講座

みりん

和食に欠かせない発酵調味料のみりん。
今月は、利根運河沿いで明治から本みりんを醸造している
窪田酒造さんを訪ねるミニ遠足に先立ち、
「みりん」を取り上げます。
かつては飲料だったみりんについて、学びましょう！

3/21 (水・祝)
14:00～14:30

3/26 (月)
10:30～11:00

※ 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」

申し込み不要、無料
定員 先着12名



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

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。

主催：まちの健康研究所「あ・し・た」
04-7197-7713