

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