

2016

糀を使った料理教室日程

塩糀のワークショップ

～どうして塩糀料理はおいしくなるの？～

●開催日(土曜日開催です)	
<input type="checkbox"/> 2月20日	<input type="checkbox"/> 5月14日 <input type="checkbox"/> 7月16日
<input type="checkbox"/> 9月10日	(定員20名)
●スケジュール	
9:45	～受付開始
10:00	講義開始 塩糀づくり実習 塩糀を使った料理の紹介
11:30	終了
●持ち物	エプロン・三角巾・筆記用具
●参加費	1人 ¥1,500

あまざけのワークショップ

～さらばお砂糖♪甘酒生活のすゝめ～

●開催日(11月以外は土曜日開催です)	
<input type="checkbox"/> 4月16日	<input type="checkbox"/> 6月4日 <input type="checkbox"/> 11月25日
<input type="checkbox"/> 12月10日	(定員20名)
●スケジュール	
9:45	～受付開始
10:00	講義開始 甘酒の作り方実演 甘酒を使った料理の紹介
11:30	終了
●持ち物	筆記用具
●参加費	1人 ¥1,500

味噌作りワークショップ

～おふくろの味を作ろう！～

●開催日(3月以外はすべて土曜開催です)	
<input type="checkbox"/> 1月16日	<input type="checkbox"/> 1月30日 <input type="checkbox"/> 2月27日
<input type="checkbox"/> 3月9日(水)	<input type="checkbox"/> 4月23日 <input type="checkbox"/> 5月21日
<input type="checkbox"/> 6月25日	<input type="checkbox"/> 7月30日 <input type="checkbox"/> 8月20日
<input type="checkbox"/> 9月3日	<input type="checkbox"/> 10月22日 <input type="checkbox"/> 11月26日
	(定員20名)
●スケジュール	
9:45	～受付開始
10:00	講義開始 味噌づくり実習
11:30	終了
●持ち物	エプロン・三角巾・筆記用具
●参加費	1人 ¥1,500

講師紹介


浅利良得

糀屋本店麴師「りょうとくさん」
発酵についてはもちろん食
品の加工や保蔵、栄養な
どについての専門家です。
難しい話も簡単に身近な例
を使い、わかりやすく話す
ことから大分県内外の大学や小学校、団体研修などの
講師としても活躍しています。



お申し込み方法

糀屋本店にお電話で申し込み

 **0120-166-355**
月～土の9:00～17:00(日/祝を除く)

お申し込みの際に氏名・連絡先・参加希望日をお
伝えください。店頭でもお申し込みいただけます。
※最少催行人数は5名様となりますのでご了承下さい。