

体験
レッスン

手作り発酵調味料で整える 12ヶ月 ～作って・使って広がる～ 発酵料理教室



～レッスン内容～

◆テーマ：「塩麴の基本」

◆レッスンメニュー

- ・鶏むね肉の塩麴グリル
- ・彩り野菜のマリネ
- ・えのきとわかめの塩麴スープ
- ・塩麴豆乳ラテ

発酵食品は、からだにやさしく、毎日の食事に取り入れたい食材です。

この教室では、味噌・麴・甘酒などの発酵食品を使い、
家庭で作りやすい発酵料理を楽しく学びます。

「発酵調味料は知っているけれど、どう使えばいいのかわからない」
そんな方にもおすすめの講座です。

発酵食品を使った料理を実際に作りながら、
毎日の食卓に取り入れやすい使い方や料理の幅を広げていきます。
発酵料理が初めての方も、安心してご参加いただけます。



【講師】堀江 由美

【資格】発酵食品ソムリエ/健康管理士

【日時】6月5日（金）11:00 ～ 14:00

【持参物】エプロン/ハンドタオル

【体験レッスン代】1,200円（税込）

▶ URLへアクセス <https://scr.buscatch.net/application/?f=h-c-s&i=130422>

【申込方法】窓口または右記のURLよりお申し込みください。

【申込締切】6月1日（月） 【定員】10名

HCS
COOKING+CULTURE SCHOOL
クッキング+カルチャースクール

☎ 082-247-7124

〒730-0051 広島市中区大手町1-4-8

【受付時間】月～金 9:00 ～ 20:30
土 9:00 ～ 17:00

お申込み方法は
「お電話」または「ホームページ」
にてお問い合わせください。

「ホームページ」
はこちら



広島クッキングスクール
広島カルチャースクール