

# 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

**-7月-  
開講!!**



### 学べる発酵調味料

- 塩麴
- 玉ねぎ麴
- カレー麴
- 味噌
- 発酵酢
- 酒粕
- 醤油麴
- きのこと麴
- 梅味噌
- 甘酒
- 水キムチ
- 大豆/納豆 など

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。

発酵調味料を仕込み、作ったものはお持ち帰り！  
使い方の実習もお楽しみいただけます



【講師】堀江 由美

【資格】発酵食品ソムリエ/健康管理士

### ～見学・体験レッスンのご案内～

- ◆ 体験レッスン  
体験レッスン料：1,200円（税込・材料費込）  
持ち物：エプロン・ハンドタオル
- ◆ 見学は無料です。（実習ではありません）  
持ち物は特に必要ありません。  
ご予約は、ホームページの「教室見学・体験申込フォーム」または  
お電話にて受け付けております。

ご検討中  
の方へ

**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

広島クッキングスクール  
広島カルチャースクール

【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 ➡

