

夏の体を整える 発酵食品

発酵食品を日常生活に取り入れて夏の体を整えましょう。お話いただくのは、料理アドバイザーの清水知美さん、カフェキトテノワの中川亜矢子さん、とば屋酢店の中野貴之さんです。発酵食品についてのお話や、お料理提案、盛り付け方のデモンストレーションなどをします。暑い夏を発酵食品で乗り切りましょう！

2019年 7月9日 (火)

10:00~12:30

会場 ハーツつるが 組合員集会室 オアシス

講師：清水 知美さん (料理アドバイザー)
中川 亜矢子さん (カフェキトテノワ)
中野 貴之さん (株)とば屋酢店

参加費：1,000円 (カフェキトテノワさんの昼食付)

持ち物：筆記用具

定員：20名 (先着順)

託児：お子様1人につき300円 (要予約、先着順)

昼食の盛り付けはみなさんで行います♪
インスタ映えも間違えなし！
その後はみなさんでお話しながら
美味しくいただきます。



お申込み・お問い合わせ

県民せいきょうコールセンター
0120-016-165

<受付時間>

平日 午前8:30~午後8:00

土曜 午前9:00~午後5:00