

# アトリエちゃんの発酵食教室

(3回シリーズ)

## ～発酵食品のミラクルパワーを食卓へ～

講師：熊谷 綾子(大和市在住)  
食生活指導士 2級  
国際中医薬膳管理士

\*パートⅠ\* 3月11日(月)  
10:30～12:00(受付 10:15～)

発酵食品とは何？

塩 麹  
づくり

\*パートⅡ\* 4月8日(月)  
10:30～12:00(受付 10:15～)

麹菌って？

味噌の  
いろいろ

\*パートⅢ\* 5月13日(月)  
10:30～12:00(受付 10:15～)

なぜ日本食？

ぬか床  
づくり

3回共通 ※ クッキングは実演を見て頂きます。  
※ 試食しながら Q&A タイム

参加人数：10名 (3回受講の方優先)

参加費：1500円 (500円×3回)

会 場：アークホテル大和 2F

〒242-0021 大和市中央4-1-17 Tel:046-262-6611

申し込み締切：3月1日(金)

Tel & Fax：046-275-5517(山口) 名前電話記入

mail-アドレス：qqkb5wf9k@pearl.ocn.ne.jp



小田急/相鉄 大和駅徒歩1分