

8月5日は

8(はっ)5(こう)の日!



うまうまだ!

発酵の日記念

麴料理フェス 2019

もっと麴を楽しもう!

麴を使った 料理教室

麴の杜の料理研究家が調理方法をわかりやすく解説いたします。作った料理はみんなで試食!

1 塩麴コース

8月5日(月)

10:30

12:00



M
E
N
U

塩麴と夏野菜のスープ
かぼちゃの塩麴煮物
夏野菜の塩麴甘酢和え(ピクルス)
豚肉と夏野菜の塩麴炒め
鶏むね肉の塩麴唐揚げ

2 あまざけコース

8月5日(月)

13:00

14:30



M
E
N
U

あまざけフレンチトースト
あまざけ入りふわふわ玉子焼き
発酵あんこのあまざけパン
あまざけきんぴら
あまざけわらび餅

場所 麴の杜

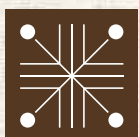
定員 各コース
15名

参加
料金 2,500円
(材料費込)

素敵なお土産
付き!

*定員に達し次第締め切らせていただきます。お早めにお申し込みくださいませ。

*塩麴コース、あまざけコース両方のご参加も可能です。参加料は各教室ごとに必要です。



KOJINOMORI

大分県佐伯市上岡字船河内2810番28

東九州自動車道佐伯IC降車約2分

OPEN 9:00-18:00 木曜定休

お申し込み、お問い合わせは「麴の杜」

0972-48-9386

<http://kojinomori.jp/>