

お米から作った甘酒酵母の手作りピザ教室

一緒に鳩山町産の野菜を
使ったスープなどいかがですか。

ーロデザートは焼きマシュマロチョコソースがけ
トマトソースのチーズピザと鳩山産の野菜を使ったピザ2種類

自家製酵母：ぱんあきやまの秋山紀子さんを
講師にお招きして泉井交流体験エリア加工
体験室にて手作りピザを作ります。
作ったピザはそのままお持ち帰りになりますの
でご自宅でゆっくりお召し上がりください。



教室のご案内

- 日 時：令和4年1月16日(日)
午前10時～12時
- 場 所：泉井交流体験エリア
加工体験室
- 参加費：2,000円
- 持ち物：タッパー・持ち帰り用
ビニール袋・エプロン・三角巾
- 定員：10名（定員になり、次第締め切り）。
- ご予約・お問い合わせは下記まで
TEL:049-298-8899

お気軽にお電話ください!

