

2月3日・3月2日

こんにゃく作り 味噌作り教室

参加募集中!

お気軽にご参加ください。

講師：Lagom cafe：新井遥菜氏

令和4年2月3日（木）

時間：10：00～12：00

生芋からのこんにゃく作り
こんにゃくいもから作る手作りのこんにゃくを講師の先生と一緒に作ります。
作ったこんにゃくは、そのままお持ち帰りになりますのでこれからの季節（おでん・みそ田楽・煮物）など料理にたくさん使えます。
定員：（9名：定員になり次第受付終了）

令和4年3月2日（水）

時間：10：00～12：00

味噌作り
発酵食品の手作り味噌を作ります。
自分で作る味噌はとても美味しいです。
こちらの教室も講師の先生と一緒に作るので、安心してご参加ください。
定員：（6名定員になり次第受付終了）

こんにゃく作り教室：参加費：1,200円
持ち物：持ち帰り用タッパー（大きめ）
ジップロック・ゴム手袋
持ち帰り用ビニール袋
エプロン・三角巾

味噌作り教室：参加費：2,000円
持ち物：持ち帰り用タッパー（大きめ）
ジップロック・フードプロセッサー
持ち帰り用ビニール袋
エプロン・三角巾

お問い合わせ・ご予約は下記まで

鳩山町泉井交流体験エリア事務室：049-298-8899
（イベント予約時間：8：30～17：30）