



～ 素材を生かす食講座 ～

「梅の季節の梅酵素づくり」講座

開催：平成29年6月28日(水)

日時：午後1時30分～3時30分 受付1時15分

国産の梅やてんさい糖を使用した梅酵素づくりを行い、発酵の仕組みを学びます。

梅のクエン酸による疲労回復、動脈硬化などの生活病予防、便秘解消などに良いとされる昔からの知恵を活かした保存食づくりを体験します。(1Kg 持帰り) ※2Kgの瓶を用意下さい。

■対象：町内在住・在勤の方

■定員：16名

■場所：ちやたんニライセンター 地下 調理室

■講師：田場 美由紀氏 (保育園調理師/沖縄元気計画 たまちゃんクラブ 代表)

■材料代：2,300円 (領収書を発行いたします) *受講料は無料です。

※材料発注のため、お申込み後のキャンセルはできません。ご了承ください。

■持ち物：エプロン、タオル、2キロの入れ物 (ガラス瓶)

■申込期間：平成29年6月1日(木)～6月16日(金)

下記の必要事項を記入し、ちやたんニライセンター事務所窓口またはFAX(098-936-5287)にて、お申し込みください。お電話での受付は行っていません。

※講座中に撮影した画像等を北谷町の広報活動(広報誌やホームページへの掲載)に使用いたします。

※講座に関するお問い合わせ ちやたんニライセンター (TEL 098-936-3492)



「梅の季節の梅酵素づくり」講座

※講座中に撮影した画像等について、北谷町の広報活動(広報誌やホームページへの掲載)に使用することに同意申し込みします。

| | | | |
|------|-----------------------|----|--------------------------|
| 氏名 | フリガナ | 年齢 | 性別 |
| | | 歳 | 男 女 |
| 住所 | 行政区 | | <input type="checkbox"/> |
| | 在勤者・会社名 | | |
| 電話番号 | 連絡がとりやすい電話番号をご記入ください。 | | 申込み日 / () |