



発酵料理士による チーズづくりと分子栄養のお話講座

講師 平良 時子 氏(発酵料理士)

令和6年4月25日(木)
午後1時30分～4時30分(受付1時15分)
ちやたんニライセンター 地下 調理室

- 定員：12名(定員を超えたら抽選)
- 持ち物：エプロン、手拭きタオル、
タッパーorジップロック(小サイズ)
- 対象：町内在住・在勤者
- 材料費：1,500円

無調整豆乳を使用してシンプルで簡単に作る無添加のカッテージチーズとクリームチーズ(合計250g)を作ります。また腸内環境の話をはじめ、身体に必要な栄養のお話など分子栄養学から学ぶ食の講座を開催します。(試食あり/作ったチーズはお持ち帰りいただけます)

申込方法・受付期間 ※平日9時～5時
4月8日(月)～4月15日(月)

- ① 来館し窓口で申込書。必要事項明記
- ② FAXで申込(送信後、電話で送信確認)
- ③ QRコード(要メール)
▶受付開始日より受付



抽選発表：4月17日(水)までに応募者全員へ結果の電話連絡をいたします。

材料費支払い：4月23日(火)までに窓口で釣り銭がないように1,500円を支払ってください。(現金のみ/平日9～5時内)

FAX 098-936-5287 TEL 098-936-3492
【電話受付時間】平日9～5時

※都合により日程変更・中止になる場合もあります。

※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)メディアに使用いたします。

キリトリ

発酵料理士による「チーズづくりと分子栄養のお話」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 在勤者は 会社の明記	会社名・住所		行政区
電話番号	連絡がとりやすい電話番号をご記入ください。	支払 済	申込み日 / ()