

味噌作り講座

発酵食品で免疫力アップ！
かびないコツを伝授します
味噌お持ち帰り 1kg付き

定員

6名

1月25日(土) 13:30-15:30

場所 楽膳倶楽部 旭町ハウス (練馬区旭町1-31-4)

参加費 1500円 (材料,容器代含む)

対象 大人のみ (子連れ参加はご遠慮ください)

持ち物 エプロン、三角巾、手拭きタオル

講師

小島 厚子

料理研究家
楽膳倶楽部では、ほっと
サロンの食事作りのボラ
ンティアや「さかな丸ご
と食育」の講師などでお
世話になっています

お申し込み

メール rakuzen@tokyo.nifty.jp

①お名前 ②ご連絡先をご記入ください
先着順で定員数に達し次第、締め切りにさせていただきます



日々の活動や
最新情報は
SNSをチェック！



お問い合わせ：NPO法人楽膳倶楽部
TEL：03-6915-6300

@rakuzen_kurabu