



～ベーコン&クリームチーズ～



手作り酵素生活!【秋編】

「まだ、ベーコン買っていますか？」家庭で簡単に出来て、
安心、安全な無添加のベーコンとクリームチーズを美味しく
作るレシピを習得!併せて、若返り呼吸法等の健康法も!

日時 11月8日(水)(全1回)

10:00～13:00

講師 船越 舞 (発酵研究家)

定員 20人

受講料 1,000円 **材料費** 1,200円

託児 有り (満2歳～就学前迄)

締切 10月21日(土) 必着



料理メニュー ☆手作り酵素の基本

- ★酵素クリームチーズ (キウイとレモン)
- ★スモークベーコンとチキン
- ★フォカッチャパンズ
- ★かぼちゃのポタージュ



申し込み方法 ホームページから、又は往復ハガキに住所、氏名(ふりがな)、年齢、
電話番号、講座名、託児(お子様のお名前・年齢)を記入し、下記会場まで申し込みください。
又は、直接窓口にお越しの場合は、官製はがき1枚(62円)をご持参ください。

太宰府市男女共同参画推進センタールミナス (旧)女性センター

電話092(925)5404 ☎818-0102 太宰府市白川2-2

<http://dazaifu-ruminas.jp/>