



～発酵食品を楽しむ～



手作りベーコン【平日編】

「安心安全無添加ベーコン」を、簡単に美味しく作ります。
日本古来の知恵「発酵食品」は、何故、体に良いのかを知り、
それに含まれる酵素も活かしたレシピを習得します。

日時 5月16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 4月25日（水）必着



前年度のメニュー写真



メニュー

- ★フルーツ酵素クリームチーズ
- ★フォカッチャ生地パンズ
- ★スモークベーコン&スモークチキン
- ★コンソメを使わないチキンスープ
- ★フルーツ酵素ソース&塩麹サラダ

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、郵便はがき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/>