植物性乳酸菌でからだイキイキ

おいしいぬか漬けの作り方

豊富な栄養素をはじめ腸まで届く良質な植物性乳酸菌を含むぬか漬けの魅力や作り方について、「キュウリのキューちゃん」で有名な東海漬物の梅谷さんにお話していただきます。

日　時　5月13日（木）　14:00～15:30

講　師　東海漬物㈱漬物機能研究所
梅谷　靖子

参加費　税込　1，650円
（熟ぬか床、漬物のお土産付き）

持ち物　筆記用具

※新型コロナ対策のため、今回の講座では、実習、試食は行わず、講師による「熟ぬか床」を使用した漬物の漬け方披露のみとなります。
※1週間前以降のキャンセルは致しかねますので予めご了承ください。

豊田 中日文化センター
〒471-0034 豊田市小坂本町1-25 豊田産業文化センター5階
Tel 0120-98-2841
www.chunichi-culture.com

受付時間　午前9時30分～午後6時30分まで（月曜定休、日曜日は正午まで）

Facebook

facebookはじめました。いいね！をお願いします！！