

「熟成ぬか床」で旬の野菜を漬けてみよう！！

○内 容 メーカー直伝！「熟成ぬか床」の使い方やお手入れ方法を教わりながら、旬の野菜を実際に漬けてみましょう！



「熟成ぬか床」

あらかじめ乳酸菌で発酵させたぬか床です。
チャック付きで、そのまま冷蔵庫で保存できます。
簡単に美味しいぬか漬けができあがり！

○開催日 令和2年11月26日（木）

①10:30~12:00 ②14:00~15:30

○場 所 JA福山市食と農の交流館クッキングスタジオ
(福山市千代田町一丁目2番41号)

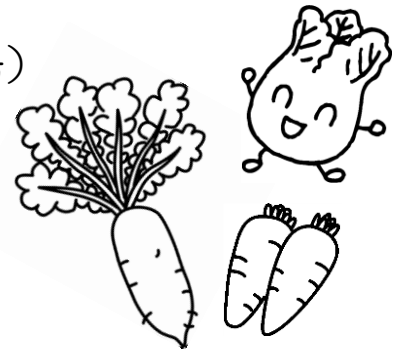
○定 員 各回15名まで（申込先着順）

○締 切 令和2年11月20日（金）

○参加費 1,000円（材料代含む）

※当日キャンセルの場合、キャンセル料をいただく場合がございます。

○持参物 上履き、筆記用具、飲み物、マスク（着用）



申込・問合せは下記までお気軽にお電話ください

JA福山市食と農の交流館事務所（平日9:00~17:00）

電話：084-999-8060 担当：ふたばたけ れんげ 二畑、連下

※新型コロナウイルス感染防止のため、状況により計画を変更する場合があります。

※参加当日は外出前の検温にご協力いただき、マスクを着用してご参加ください。

あわせて、受付にて体温を測定させていただきます。