

美 発酵食品

料理セミナー

ANP71を使った
ドレッシングサラダ



純甘酒
じゃがマフィン



腸内活動を活発にするための発酵食品摂取術!

お土産付き



酒粕
クリームパスタ



参加
無料

2019

3/24日

① 10:30~12:30 ② 14:30~16:30

金沢市企業局 ガスショールーム
ガスぽーと 3階 クッキングスタジオ

持ち物 エプロン 三角巾
ハンドタオル



定員

各回先着 20 名様

金沢市内在住の中学生以上の方
※中学生は保護者同伴、
小学生以下のお付添はご遠慮ください。

応募
方法

事前予約制

ガスぽーとまでお電話またはご来館
2月 14日(木)10:00より
受付開始(水曜日は休館日です)

【注意事項】ご参加にあたり下記の点をご確認の上、お申し込みください。

- 召し上がっていただくお料理は試食程度です。安全衛生上、食べ物の持込みや持ち帰りはご遠慮ください。
- 駐車場には限りがございます。満車の場合は近隣のコインパーキングをご利用ください。
- ご来場の際、お帰りの際の事故などに関しては、ガスぽーとは一切の責任を負いません。
- キャンセル・遅刻の際には早めにご連絡をお願いします。
- メニューや材料は予告なく変更になる場合があります。また写真・イラストはイメージです。

講師

福光屋 醗酵食コーディネーター

迫田 麻由美 さま

日本酒や甘酒、酒粕などの醗酵食品を
活用した商品・レシピ開発や、「醗酵食
講座」の講師を務めます。

協賛：株式会社 福光屋



金沢市企業局
ガスショールーム

TEL 076-220-2625

FAX 076-220-2694

〒920-0024 金沢市西念1丁目2番1号

【開館時間】10:00~17:00

【休館日】水曜日

Instagram



facebook



Web

北陸銀行	■ ガスぽーと
金沢信用金庫	駅西50m道路
北國銀行	NHK
	金沢パークビル
至 西金沢	金沢駅
	至 東金沢