



発酵スイーツ講座



甘酒スムージーの試飲
甘酒のレアチーズケーキや塩麹ジャムが作れちゃう！
美味しくて、からだにも優しいレシピを学んで、楽しみましょう！

【日時】 令和7年 7月8日(火) 10:00~12:00

【会場】 高台協働センター 2階 料理教室

【定員】 20名

【講師】 横山 美左人先生(甘酒専門店麴屋)

【材料費】 1,200円

【持ち物】 保冷バック・エプロン・三角巾・ふきん・水分補給の飲み物

お申込み期限: 6月24日(火) 17:00まで

 お申込み方法 下記の方法でお申込みください。

- ① 高台協働センター窓口またはお電話 ☎472-1468 9:00~17:00 (日曜日・祝日を除く)
- ② 右のQRから⇒



 その他

- 定員を超えた場合は、電子抽選ソフトで厳正なる抽選を行います。
- 当選した方のみ、6月26日(木)正午以降に当センターより連絡致します。
- なお、当選した方は、7月3日(木)までに受講料を当センターまでお持ちください。(返金不可)
- 風邪の症状など体の調子が悪いときはご遠慮ください。
- 日程・内容などは、講師・協働センターの都合により変更する場合があります。
- 講座で撮影した写真を浜松市のHP等に掲載することがありますので、ご了承ください。