

えみくる料理教室

新米と麴を楽しむ秋ごはん

新米の美味しい季節になりましたね ^^ 今年は鍋で炊く季節の炊き込みご飯に挑戦です。
米麴で作る調味料、塩こうじや三升漬けの作り方やその使い方についても学びます。

日時：2022.10.13日（木） 10:00～13:00 受付 9:45～

場所：都市と農村の交流センター えみくる

講師：保荻 有紀

持ち物：エプロン、三角巾（バンダナなど）、マスク 参加費 2,500円

＜実習予定メニュー＞

鍋で炊く、季節の炊き込みご飯
生揚げの三升漬けチーズ焼き
かぼちゃの塩こうじ蒸し煮

甘酒のデザート

自家製塩こうじ

* お申込み方法 *

お電話、またはFAX、メールにてお申込み下さい。
FAX,メールには「お名前」「ご連絡先」を必ずご記載下さい。
定員は16名で、定員になり次第締め切りとさせていただきます。

交通手段のない方はご相談下さい。

都市と農村の交流センター 「えみくる」

江別市美原 1445番地

TEL/FAX 011-384-0285

Email: emikuru.share@gmail.com

HP: <http://ebetukouryu.mods.jp>