

学ぼう! 発酵のちから

マイ/ **きちん**と **手作り**

味噌づくり

体験教室



2025年**4月19日**(土)

10:30~12:30

会場: 食楽らぼおーるうえいず
イベントスペース

化学合成農薬・
化学肥料不使用の
国内産大豆と米麹100%!
いつもの味噌汁が
感動の1杯に!

定員: 10名程度

参加費: 3500円(税込)

(出来上がり約1.7kgお味噌代含む)

◆講師: 大西美也子

食楽らぼおーるうえいず店長
食育インストラクター

**完全
予約制**

※追加ご参加の方 +300円

お申込み後のキャンセルはできませんのでご了承ください。

エプロンご持参ください

お味噌作りセミナー開催して!!とのお声にお応えして開催します。
お子様と一緒にご参加いただけます。お友達・カップルでのご参加もOK。
もちろんお一人様大歓迎です♥人気セミナーですのでお早めにお申し込みください。

お問い合わせ先: 03-5718-6361

食楽らぼ
おーるうえいず
NATURAL FOODS SHOP · find your speciality



品川区大井7-30-10
TEL: 03-5718-6361

【営業時間】
A10:00 ▶ P6:00(月~土) A11:00 ▶ P6:00(日・祝)
サイト <https://rendorf.com/>