

地域おこし協力隊 塚本麻里からのご案内!

8月の発酵教室のご案内です。今年は月ごとにテーマを決めて毎月開催する予定でしたので今後もご案内はさせていただこうとは思いますが、コロナの情勢を見ながらになりますので急な中止に関しましてはご了承ください。

また、今後ご案内する発酵教室はすべてオンラインで受けられますので、工房開催が難しい場合も関心のある方はぜひチャレンジしてみてくださいと思います。

なお、工房では米麴を受注販売しております。甘酒や塩麴など、ご自宅で手づくりされる際はぜひお求めください。また、各地のイベントに出店する際に、Hakko Class. オリジナルの甘酒や漬物の素を商品化して販売しています。お求めの方はお問合せ下さい。



魅惑の発酵調味料 本格本みりん教室

日時 8月22日(日)
午前の部：10時～11時半 午後の部：14時～15時半

場所 Hakko Class. 工房(西町145-1)

定員 各5名

参加費 3,850円(税込)

持ち物 エプロン、バスタオル、スリッパ、筆記用具、持ち帰り用の袋

内容 発酵ライフアドバイザープロが発酵の魅力伝えるワークショップシリーズ。今回のテーマは「みりん」です。みりんは発酵食品、と言っても、巷には色々なみりんがあることをご存知ですか。あなたのキッチンにあるみりんって本物のみりん…? 意外と知らない身近な発酵調味料・みりんについて学び、本物のみりに触れてみましょう。
みりんの種類や歴史、作り方、使い方、効果効能などを解説し、仕込みのポイントなどをお伝えします。オーガニックな原料を使ったみりんの副産物や、その美味しい食べ方をご紹介します。

詳細・申込・問合せ Hakko Class ホームページより
(インターネット環境のない方は産業振興課までご連絡ください)

キャンセルポリシー 材料準備のため開催5日前以降のキャンセルは参加費100%をキャンセル料として申し受けます。



お問い合わせは産業振興課 (TEL32-2423) まで

お買い物クーポンのご利用を

新型コロナウイルス対応として、全町民に5千円のクーポン券をお渡ししています。

町内協賛店をご利用いただける和寒町独自の『お買い物クーポン』の申請はお済みでしょうか。

お済みでない方は、産業振興課まで申請くださいますようお願いいたします。

なお、クーポンの利用期限は8月31日までとなっておりますので、ご利用忘れのないようお願いいたします。

