

甘酒のテイステイングを交えて発酵のチカラに迫ります

甘酒いろいろ

第一回 10月3日

発酵 仕組みと健康効果

第二回 10月17日

「飲む点滴」と言われるわけ！甘酒栄養価

いずれも月曜日 10時～12時 全2回



会場:大和市文化創造拠点シリウス6階
生涯学習センター611 調理実習室
対象:市内在住・在勤者
定員:24名(定員を超えた場合は抽選)
費用:2,000円(全2回分、材料費込)
初回にお支払いください。返金はできません
講師:甘酒探求家 藤井寛氏

※ステンレスボトル(保温できる物)をご用意ください
その他の持ち物は後日お知らせします
※食物アレルギーについては、自己責任において
ご参加いただきますようお願いいたします

申込:8/1(月)10時～電話/窓口/WEB 申込
右記の申込コードから申込できます
締切:9/15(木)まで

TEL 046-261-0491

問合せ:大和市生涯学習センター

〒242-0016 大和市大和南 1-8-1
アクセス | 小田急江ノ島線・相鉄本線
大和駅徒歩 3分



ホームページ
<https://yamato-bunka.jp>

※駐車場の数に限りがありますので公共交通機関でお越しください
※天候や交通機関の運行状況およびその他不可抗力により開催が中止となる場合がございます

主催:やまとみらい(大和市文化創造拠点等 指定管理者)