



横手の伝統的な食文化を楽しく学ぼう！

あめ

発酵ワークショップ 「味のひみつ」

すけ

2021年11月27日(土)

午前9:30~12:30 受付開始 9:15

菌がつくる味を知ろう 9:30

講師 佐藤 勉 (秋田今野商店バイオインキュベーションセンター長)

発酵の味標本をつくろう 10:30

講師 高沖みちる (楽しすぎるをバラまくプロジェクト秋田支部長)

甘酒をつくろう 11:30

講師 鈴木百合子 (旬菜みそ茶屋 くらを店主)

しよへ

にげ

会場 : あさくら館 横手市朝倉町6-38
募集人数 : 先着 24人 (小学3年生~中学生)
参加費 : **500円**
持ち物 : マスク・エプロン・筆記用具・飲み物
申込方法 : メール info@tanobara.net

または TEL : 080-6641-0201 (平日9時-17時)



info@tanobara.net

*お名前・学校・学年・電話番号をお知らせください

*メールの返信は必ずしますので、返信がない場合には
再度のメールかお電話でお問い合わせください

*定員に達した場合等、ホームページに掲載しますので、
事前にご確認ください

<https://www.tanobara.net/>

申込期間 : 11月2日(火)~11月19日(金)

問合せ先 : メール info@tanobara.net

*コロナ感染対策として、事前の検温、連絡先の確認、マスク着用、手指の消毒、隣との距離をとる等にご協力ください

*子どもゆめ基金への活動報告やホームページ等掲載のため、活動中の写真撮影を行いますので、あらかじめご了承ください

【主催】楽しすぎるをバラまくプロジェクト秋田支部

【後援】横手市教育委員会

んめ