

手作りで 2クラス
発酵食(保存食)を楽しむ
定員 各8名

旬の素材を使い、手作りで発酵食や保存食作ります。

日 時

第3火曜

①11:00～13:00
②14:00～16:00

講 師

西山 朝子

(料理教室Whoopee Kitchen主宰)

参加費

講座回数 (残回数) × 500円

材料費

材料費@2,800×回数

持ち物

エプロン、ふきん、台ふき、
ハンドタオル、持ち帰り用袋

※期、月により「回数・曜日・時間」の変更がある場合があります。