

食品添加物でつくる出汁と、 鰹節と昆布でつくる出汁を

体感するワークショップ



五感のつみみにスアツキ

五感を使って学び、おいしいものをいただき、食についてゆるりと考えてみませんか？

日時 11月8日(日) 13:00~15:30

※放課後フリートーク 15:30~16:30

始まり 参加者テイスティング

一限目 食品添加物だし

二限目 鰹節と昆布で作るだし

放課後 フリートーク

「放課後」は
自由参加&退出
OK♪

場所 ママトコキッチン横 BATON (菊池市七城町蘇崎 1310-3)

講師 上月宗広さん

和食料理人。釣り人。山菜・野草のスペシャリスト。

古閑恵子さん

きくち地域おこし協力隊/加工食品診断士。
わがまま放題に育ち、酷いアトピーと小児喘息を併発。祖父母の家に預けられ和食中心の生活でほぼ治った経験より、心を健康にする活動中。



特典1 おみやげ【和食料理人の講師のレシピ&かえしのミニサイズ】

講師より「かえしとは万能調味料ですが、本来、だしは含まれません。今回作るのは、そこにだしを加えて使いやすくなったもので麵つゆのように様々な料理に使っていただけるベースになります」

特典2 二限目にうどんの軽食あり。百草園で栽培した有機無農薬の小麦をうどんにしたものを使います。

参加費

一人2,000円。小中学生一人500円。乳幼児無料。

持ち物

- ・マスク(必須)
- ・お持ちであれば、鰹節削り器(刃を研いでおくことをおすすめいたします)

申込方法

以下のお問合せ先メールアドレス宛に①参加者氏名、②年齢、③携帯番号、④住所をご記入の上、「WS参加申込」という件名にてメールまたはFAXください。

コロナ対策

当日受付の検温にて37.5度以上の方、風邪の症状(くしゃみ、咳など)のある方はご入場いただけません。また、マスクの着用を必ずお願いいたします。

申込み〆切

11月4日(水)

お問合せ先 mail/ save.seedfoodkuma@gmail.com Fax/ 096-273-1917

ワークショップのお問い合わせは上記メールアドレスまたは080-5266-1905(企画担当・吉岡)まで
主催：くまもとのタネと食を守る会 事務局 連絡先・熊本市北区植木町今藤 1140-1 tel/ 090-6426-3604