

万能調味料

「玉ねぎ麴」の仕込みと かんたん料理

講師

Puchi Berry 主宰

岩田 智恵子さん

日時 令和7年 **5月22日(木)**

午前9時30分～正午

会場 **川口市民センター**

調理室 (川口やまゆり館1階)

対象 **どなたでも**

定員 **12名** (応募者多数の場合は市民優先で抽選、定員満たない場合は申込期限の翌日以降先着順)

費用 **1,200円** (受講料200円、材料費1,000円)

申込方法 往復はがき、またはEメールでお申込みください。

講座名「玉ねぎ麴」と ①住所、②氏名(ふりがな付き)、③年齢、④電話番号、
⑤往復はがきは返信面のあて名を書いて生涯学習センター川口分館へお送りください。

申込期限 **4月30日(水)【必着】** 結果は申込期限後、おおよそ10日前後でお送りします。

旨味たっぷりいろいろな料理に合う調味料として重宝する「玉ねぎ麴」を作って、味わってみませんか。

仕込み作業が終わったら、講師手作りの発酵済み「玉ねぎ麴」を使って、からあげ、エビピラフ、やみつきキャベツ、スープを作ります。

仕込んだ「玉ねぎ麴」は持ち帰り、自宅で1日1回かき混ぜて発酵を促してください。(常温保管、1週間程度で完成)

写真はイメージです

問合せ・申込先

八王子市教育委員会
生涯学習センター川口分館

〒193-0801 八王子市川口町 3838

電話 042-654-8450 FAX 042-654-8452

メール kouza-kawaguchi@city.hachioji.tokyo.jp

【八王子市の生涯学習講座・イベント情報】

Facebook



X(旧Twitter)



あなたのみちも、
あるけるまち。
八王子

メール申込は
こちらから

