

【2020年 うめちゃんの発酵教室 大阪クラス 年間スケジュール】

「うめちゃんの発酵教室」では、“日々の食生活を発酵で健康に”を皆さんへお届けする発酵教室です。

大阪をはじめ関西のみならず「発酵のおもしろさ」「発酵のたのしさ」をお伝していきたいという想いから、偶数月の第2日曜日に「大阪うめちゃんの発酵教室」を定期クラスを開催しております。発酵食は、奈良時代にはすでに日本人の食事に登場している歴史ある食事です。世界的にみると紀元前から、人類の食生活の一部でした。歴史が“体にいい食事である”ということを実証してくれています。日本人の体に合った発酵食生活で、健やかな体を作るお手伝いを「うめちゃんの発酵教室」を通してお伝えしていきたいと思っております。

==会場および、クラス内容の詳細は1~2ヶ月前からKitchen Beeのホームページにてお知らせいたします。==

~~終了●2020年2月16日(日) ※この回のみ第3日曜日となります。~~

~~10:00-12:00 ひよこ豆味噌クラス (7,200円) 税込~~

~~12:30-14:30 黒豆味噌クラス (7,200円) 税込~~

~~中止●2020年4月12日(日)~~

~~10:00-12:00 春キムチクラス (7,500円) 税込~~

~~12:30-14:30 豆板醤クラス (7,500円) 税込~~

~~9:30-10:00 と 14:30-14:45 めか床メンテナンス 3名まで~~

●2020年6月14日(日)

10:00-12:00 青柚子胡椒と酵素ジュースクラス (7,500円) 税込

12:30-14:30 梅干しクラス (9,500円) 税込

●2020年8月9日(日)

11:00-13:00 水キムチクラス (7,500円) 税込

14:00-16:00 めか床クラス (7,500円) 税込

◇17:00-19:00 大人の乳酸菌発酵飲料クラス (8,500円) 税込

●2020年10月11日(日)

11:00-13:00 濃口しょうゆ作りクラス (7,500円) 税込

14:00-16:00 麦味噌クラス (7,500円) 税込

◇17:00-19:00 米麴 or 醤油作りのための“麴作り” (9,500円) 税込

●2020年12月12日(土) 大阪市場 本場の営業日の都合で土曜日開催となります。

11:00-13:00 イカの塩辛クラス (7,500円) 税込

14:00-16:00 赤柚子胡椒とポン酢クラス (7,500円) 税込

◇17:00-19:00

※) ☆めか床メンテナンスは、2019年にめか床クラスを受講された方向けです。

※) “◇”のマークがついている講座は現在は(仮)です。確定次第HPよりお知らせいたします。

※) 時間帯は会場の都合で変更する場合がございます。1~2ヶ月前からKitchen Beeのホームページにてお知らせいたします。



【お得なチケットのご案内】

お得な6回チケット 40,000円 をご用意しております初回ご利用より2年間有効。←5,000円もお得! →通常受講7,500円×6回=45,000円
東京開催の講座にオンラインで参加もできます。

「うめちゃんの発酵教室」主催: Kitchen Bee 梅村小百合

■■■ 8月9日(日) 開催■■■