

# 【2019年 うめちゃんの発酵教室 大阪クラス 年間スケジュール】

築100年の趣のある刻家さんで、定期クラスを開催いたします。

昔懐かしいそしてモダンな雰囲気スペースで、伝統的な発酵食の学びをご一緒できますと嬉しいです。

クラスにはいずれも、発酵食を使った試食をご用意しております。発酵食の作り方と、発酵食品を生かしたお料理をご紹介します内容となります。

開催は「**偶数月の第二日曜日**」となります。内容と時間はスケジュールをご参照ください。

クラス内容の詳細は1〜2ヶ月前から刻家ホームページ、刻家表玄関横の掲示板にてお知らせいたします。

## ①2月10日(日)

10:00-12:00 黒豆味噌クラス (7,000円)

12:30-14:30 ひよこ豆味噌クラス (7,000円)

※黒豆味噌クラスとひよこ豆味噌クラスと合同で試食をします。

## ②4月14日(日)

10:00-12:00 みりん作りクラス (7,000円)

12:30-14:30 豆板醤作りクラス (7,000円)

※みりんクラスと豆板醤クラスと合同で試食をします。

## ③6月9日(日)

10:00-12:00 白味噌作りクラス (7,000円)

12:30-14:30 ぬか床クラス (7,000円)

※12:00〜12:30は白味噌クラスとぬか床クラスと合同の試食会。

## ④8月11日(日)

10:00-12:00 麴を使ったお料理クラス (7,000円)

12:00-14:00 水キムチ (7,000円)

※12:00〜12:30は麴料理クラスと水キムチクラスと合同の試食会。

## ⑤10月13日(日)

10:00-12:00 白しょうゆクラス (7,000円)

12:30-14:30 コチュジャンクラス (7,000円)

※12:00〜12:30は白しょうゆクラスとコチュジャンクラスと合同の試食会。

## ⑥12月8日(日)

10:00-12:00 赤味噌クラス (8,000円)

12:30-14:30 キムジャンキムチクラス (7,000円)

※12:00〜12:30は赤味噌クラスとキムチクラスと合同の試食会。

-----

参加費は各回 7,000円。赤味噌クラスのみ 8,000円。

・6回チケット 40,000円 購入時より1年間有効。1年以内にチケット追加の場合は1クラス 6,500円

