

【2019-2020年 うめちゃんの発酵教室 大阪クラス 年間スケジュール】

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。↓

●~~2019年8月4日(日)~~※この回のみ第一日曜日となります。終了しました

~~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。

●2019年10月13日(日)

10:00-12:00 白しょうゆクラス (7,200円) 税込

12:30-14:30 コチュジャンクラス (7,200円) 税込

※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。

●2019年12月8日(日)

10:00-12:00 赤味噌クラス (8,200円) 税込

12:30-14:30 キムジャンキムチクラス (7,200円) 税込

※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。

●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

12:30-14:30 黒豆味噌クラス

※12:00~12:30は合同試食会となります。

●2020年4月12日(日)

10:00-12:00 豆板醤クラス

12:30-14:30 春キムチクラス

※12:00~12:30は合同試食会となります。

●2020年6月14日(日)

10:00-12:00 予備 (醤油漬けクラス or 青柚子胡椒クラス or ?)

12:30-14:30 梅干しクラス

※12:00~12:30は合同試食会となります。



・~~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

・2020年のクラスの参加費は、2019年秋の消費税増税後以降にお知らせいたします。6回チケットをご利用の方は、チケットはそのままご利用になれます。(ご購入から1年間有効)

「うめちゃんの発酵教室」主催：Kitchen Bee 梅村 小百合