

【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。

各回、12:00〜12:30 は2クラス合同試食会となります

●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

●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 ぬか床メンテナンス 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 (価格調整中)

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

●2020年8月9日(日)

10:00-12:00 ぬか床クラス (7,500円) 税込

12:30-14:30 水キムチクラス (7,500円) 税込

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

●2020年10月11日(日)

10:00-12:00 麦味噌クラス (7,500円) 税込

12:30-14:30 内容調整中

●2020年12月13日(日)

10:00-12:00 イカの塩辛クラス (7,500円) 税込

12:30-14:30 赤柚子胡椒とポン酢クラス (7,500円) 税込

☆ぬか床メンテナンスは、2019年にぬか床クラスを受講された方向けです。

・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1年間有効。

