

発酵の魅力と 体験講座 参加者募集

別府大学食物栄養科学部 発酵食品学科の陶山明子教授による発酵の魅力講座の後、味噌と甘酒作り。その日の食材で作るめぐちゃん工房の手作りランチ付きです。



11/29 土 10:00~

■場所：下恵良食育サロン

■定員：10名

※要予約（Instagram または Facebook にメッセージください）

■参加料：1,000円（ランチ付き）

■協賛：三和酒類株式会社