

若狭の野菜お漬物

&

ドレッシング作りワークショップ



☆☆へしこやなれずしなど、発酵食品が豊富な若狭☆☆

・この若狭の野菜を発酵させ、美味しく体に良い発酵食を作ります。
講師は、若狭で活躍する料理本家の藤本よしこ先生です！！
たっぷり発酵について教えていただきます♪



- ・開催日：10/22(土)
- ・時間：9:30～11:30
- ・会場：四季菜館
- ・料金：1200円
- ・定員：20名
- ・電話：0770-56-3366