



# 続 塩糍レシピ

身体の内側からキレイになる

発酵料理×山崎糍屋「うんまいな」

1月17日 (月) 10:30~13:30

定員: 12人 受講料: 4,800円  
※お子様連れ可

講師: 石澤 清美先生



発酵専門料理教室  
ラビアンローズ主宰  
石澤 清美先生

10月に開催して好評だった山崎糍屋の塩糍「うんまいな」を使った塩糍レシピ♡ 続編を開催します。  
今回は冬に大活躍する「自家製鍋の素」 山崎糍屋の女将もおすすめのアレンジ方法です

- ◎ 塩糍で作る「自家製鍋の素」で作る豚バラと野菜の塩糍鍋+×のうどん
- ◎ 塩糍レモン...WECKに入れてお持ち帰り♪
- ◎ 塩糍レモンの焼き鳥
- ◎ 塩糍レモンで作る野菜のマリネ



・・・申し込み方法 「LINE公式アカウント」に登録してお申し込みができるようになりました・・・

- ・LINEからのお申込み
- ・ナチュレ片山2階KATAYAMA EIGHTオフィスに直接お申し込み
- ・メールでのお申込み [culture@katayama-eight.com](mailto:culture@katayama-eight.com)
- ・HPからのお申込み <https://keight.jp/culture.html>

※コロナウイルスの感染状況によってはお持ち帰りとなる場合がございます

件名「1月 塩糍レシピ」

①氏名 ②住所(新潟市中央区など) ③日中連絡できる電話番号

申し込みメールには3日以内に返信いたします。

返信がない場合はお手数をおかけしますが、担当までご連絡ください

・問い合わせ先 ※電話での申し込みはできませんので、ご了承ください  
070-3351-7393 (カルチャー担当) / 025-270-0088 (カタヤマエイト)



LINEからの申し込み



メールでの申し込み



HPからの申し込み

LINE  
公式アカウント



CULTURE STUDIO  
Nature KATAYAMA