

日本酒に合う 糀おつまみ



お持ち帰り
あり

12月5日 (日) 13時半～15時半 定員 16人 講習費 3,800円

先人の知恵を伝える ～糀おつまみ～

女将が津川に伝わる料理をお伝えします

- ・津川の郷土料理 切り漬け
(ニシンの大根漬け)【持ち帰り】
- ・スルメイカの糀漬け【持ち帰り】

麒麟山酒造の
日本酒ミニ講座あり

ニシンの糀漬け、イカの糀塩辛などの
試食あり



山崎糀屋の女将
山崎京子さん

・・・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
 - ・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中止となる場合がございます



LINE
公式アカウント

LINEからの申し込み

件名「糀おつまみ」

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)



メールでの申し込み



HPからの申し込み