

# 《お家でできる！ 簡単米麹づくり教室》

9月28日 13:00～16:00

特別な機械を買わずにホームセンターにある道具だけで作る、とても簡単で、家庭向きの方法を教えちゃいます！



日本の国菌でもある麹菌の面白い話などを交えながらみんなでワイワイ楽しく麹作りをしましょう♪

定員： **限定10名**

会費： **6800円**

お土産： 仕込んだ米麹500g  
米麹仕込みキット

# 《スパイスから作る薬膳カレー講座》

9月29日 10:00～15:00

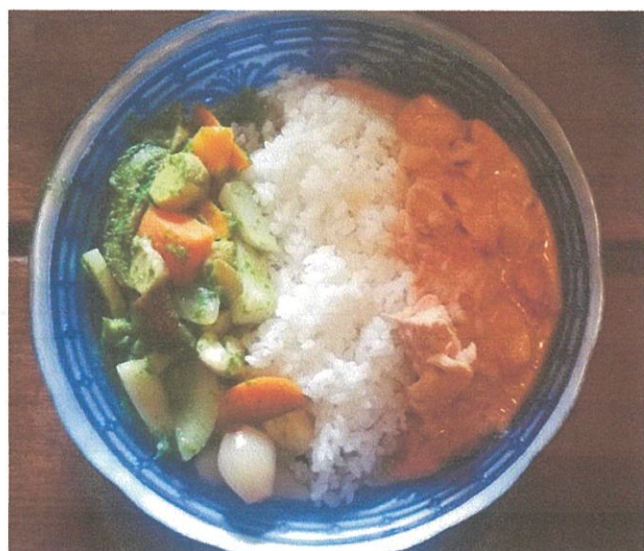
ただカレー作りを学ぶ「料理教室」  
ではありません。

スパイスの基本～応用や  
世界中の料理の方程式  
スパイスってそもそも何？

ってところから  
スパイスの種類や特徴、使い方などを  
わかりやすく簡単に説明します。

定員： **限定12名**

会費： **4800円(カレー2種実食込み)**



両日とも会場は下関寿工務店モデルハウス

(下関市上新地四丁目15の9)

問い合わせ & 申し込み： [haruhi\\_rikone@yahoo.co.jp](mailto:haruhi_rikone@yahoo.co.jp)

(高田原さゆ)