



つなぐ・つながる・地域づくり

4回目/7

「発酵食品」をテーマにした料理教室

日本人の中心的な食を支えてきた「みそ」と、同じく米麴を使用した「甘酒」、「醤油麴」、そして発酵乳製品の「チーズ」と「ヨーグルト」使ったレシピ

ヘルシークッキング教室主宰：橋本ヨシイ 先生

実習メニュー ・鶏肉の醤油麴漬けと焼き野菜の丼仕立て 等

つなぐ・つながる・地域づくり 4回目

『味噌を使った料理』 講師：橋本ヨシイ先生





