

千歳公民館みんなでチャレンジ

# 発酵料理教室

2026

8.27 THU 10:00-



写真はイメージです

## ～発酵調味料で美味しく健康に～

- ・発酵トマトの冷製パスタ
- ・塩麴を使ったスープ
- ・季節のサラダの麴ドレッシング和え
- ・麴ドレッシングの作り方（お持ち帰りできます）

講師：春菜さん

～KAMOSU Organic Table by 春菜キッチン  
@豊後大野の有機野菜と発酵料理～  
豊後清川駅構内に心と地域を醸す（かもす）  
オーガニックカフェをオープンしています！



[https://www.instagram.com/kamosu\\_ot](https://www.instagram.com/kamosu_ot)

日時 / 8.27(木)10:00～13:00

申込〆 8/13(木)

場所 / 千歳公民館 調理室

参加費 / 2,500円

持参物 / エプロン・三角巾  
マスク

定員  
先着10名

お問い合わせ  
お申し込みは

豊後大野市 千歳公民館



0974-37-2069



<ここからプラス>  
のInstagram

WEBから  
申し込みできます

