

発酵食ワークショップ ～玉ねぎ麴編～(午後の部)

発酵食と地産地消について学びます。
玉ねぎ麴は、コクと旨味がギュッと詰まった、コンソメ代わりに使える
万能調味料。



日時:2026年6月13日(土)
13:30～15:30

募集:先着10名 市内在住の方
(お子様は小学4年生以上の方)

参加費:1,500円/1名(「玉ねぎ麴」料理作り体験・保険料込み)

場所:にいहार里山交流センター
(横浜市緑区新治町887番地 JR横浜線十日市場駅南口より徒歩15分)

持ち物:マスク, エプロン, 三角巾, 飲み物, タオルなど

お申し込み期間:5月21日(木)20時より

お申し込み方法:新治恵みの里HP「<https://www.niiharuru.link>」
の「申し込みフォーム」に沿ってお申し込み下さい。

- ★当日の様子は記録用に撮影し、広報等に使用させていただくこともありますので、ご了承ください。
- ★参加時、極力公共交通機関をご利用ください。已むを得ずお車で来られる方には、駐車許可証を発行してセンター管理の暫定駐車場に停めていただきます。