

講座番号

12

講座名

## ミネラル発酵ドリンクを作ろう!

日時

4/12 5/10 6/14 7/12 8/9 9/13(土)  
10:00~12:00

場所

カラット 北館 3階 調理室

回数

6回

定員

15名

講師名

MIKU

果物を使ってミネラル発酵ドリンクを作ります。

完成したらジュースや調味料として使えます。

日程	講座内容
4/12	ミネラル発酵ドリンク作り
5/10	ニンニク・生姜酵母。豆乳マヨネーズ作り
6/14	ミネラルおから味噌作り
7/12	ミネラル発酵ドリンク完成!ミネラル発酵キムチ作り
8/9	ミネラルウインナー作り
9/13	ミネラル発酵ドリンク作り



プロフィール

- ・ミネラル発酵ドリンク作り 講師
- ・M-style Ribbon Class 講師
- ・Ruban de L'etoile 認定講師

受講料

4,800 円

教材費

10,000 円

持ち物

エプロン・はかり  
計量カップ  
その他講座内でお伝えします