

WORK SHOP

2023 VOL.3

塩 麴 1

7/31
(月)

8/5.6.13.14.17.18.24.25
(土)(日)(日)(月)(木)(金)(木)(金)

各回

11:00 / 14:00
START

国嶋清平商店さん
の
米麴で作る

塩麴・醤油麴・お米のドレッシング作り&
塩麴のサラダチキン作りのワークショップをします。



参加費

3,000円(税込)

メンバー様 2,500円(税込)

* 持ち帰り容器代も含まれます。

* ご来店時に受付でお支払いをお願いいたします。

(現金・PAYPAY・クレジットカード)

* メンバーとは月額制会員様のことです。

持ち物

エプロン

所要時間

60分程度

ワークショップでお作り
いただいたものはお持ち
帰りいただけます。

* 保存容器に入れてお渡しとなります。
(3種 各およそ200ml)
サラダチキンは、保冷剤付きで袋に
入れてのお渡しです。

* お申し込み締め切り・キャンセルにつきましては、実施日の3日前まで。お申し込み締め切り後の
キャンセルにつきましては、参加料を全額お支払いいただきますことを予めご了承ください。

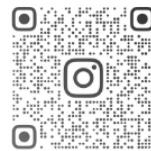
* 発熱等風邪の諸症状で体調が優れない場合は、イベントの参加を控えていただきますようお願い
いたします。

* 写真はイメージです。

* ご不明な点は、お電話・店頭でお問い合わせください。

お申し込み方法

- ・Instagram DM
- ・お申し込みサイト
- ・店頭 ・お電話



FOODIESHUB_AMAYA



Foodies Hub

TEL:080-3745-8560

福井市大和田2丁目1212 LPA 1F