

「食について考えよう！」ワークショップ

第一回 発酵食のすすめ

日時 2022年2月20日(日) 13:30~16:00

場所 「天空の庭ミュージアム」内パレスホール

プログラム

13:30 発酵食品についてミニ講座

14:00 自然農法の白菜、安全な食材でキムチ作り

出来あがったキムチは4分の1個
一半個お持ち帰りいただきます。

16:00 試食会 手作りキムチの簡単アレンジ料理

人数 限定10名

参加費 3900円

キムチ半個ご希望の方は+1000円

試食会 +1500円



講師 寺本りえ子先生

料理研究家 発酵食品スペシャリスト

安全な食材にこだわり、発酵食のワークショップ、料理教室を目黒区で主宰。商品開発、メニュー考案、飲食店ディレクション、アドバイザーも務める。ユーキャンの温活アドバイザー講座のレシピを開発。海外で発酵食日本食文化を広める活動、地域活性化や食育の活動も精力的に行っている。現在、フリースクールで食育も担当。

エプロン、キムチお持ち帰り用の容器、ジップロック等を持参ください。