WORKSHOP

みずたま発酵クラブ

酒粕で生チョコ作り

ゲスト講師
みずたま発酵くらぶ主宰
なかやまじゅんこ

全国発酵食品サミットinかとり

2024.10.27 sun①11:00②14:00

会場：さわら町屋館/ 各回６名 / 参加費2,000円 / 所要時間45分

白砂糖・乳製品を使わなくても美味しい！シンプルな材料で簡単！罪悪感なく食べられる！
身体にやさしい植物性100%の生チョコ作り。酒粕に含まれる豊富な食物繊維やビタミンが腸を整えお肌をきれいにしてくれます。酒粕の日常的な使い方もお伝えしますよ。

さわら町屋館　千葉県香取市佐原イ499－１
お問合せ：#スイゴウナウ @suigonow

お申し込みはこちらから