

## 9月の料理教室・各講座のご案内

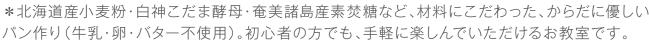
大村店



料理教室 9/4(月)10:30~

「HOME LABO」のふんわり手ごねのパン教室 ~地元のおいしいじゃがいもを使って~」





\*パンに合う、季節野菜を使ったディップの作り方なども教えていただきます。

※お持ち帰りのパン、5~6個あり。

## WORK SHOP 9/11(月)10:30~

## 「麹香さんの手づくり調味料教室」 New!

講師:樋口 あや 先生 受講料:3,500円(税込) 定員:10名

\*本みりん風調味料と玄米みりん風調味料各500ml、ふたつを合わせた 合わせみりん風調味料100mlを仕込みます。(半年後に出来上がり)



·べっ甲珠 · こぼれ梅の浅漬け · こぼれ梅まんじゅう · こぼれ梅を使った金山寺味噌

※出来上がった瓶を入れる袋をご持参ください。 ※甘酒・グラノーラの販売あり。

樋口 あや 先生プロフィール 海と山に囲まれた港町佐世保で、自家製の麹を使った甘酒のお店「麹香(きくこ う)」を営まれています。日々の暮らしの中で甘酒がそっと寄り添い、みなさんの心と体を整えてくれたら…。そん な想いでつくられています。自家製の麹で発酵教室「麹香教室」を不定期で開催されています。

WORK SHOP 9/5(火) 10:30~ 「子育てサロン "ぐるんぱキッズ" |

講師:中川希先生 受講料:500円(税別) 定員:8組(10カ月以上の親子) \*

・季節の製作あそび ・ふれあいあそび ・絵本の読み聞かせなど

(1)?

女举升10

WORK SHOP 9/26(火) 10:30~ 「子育てサロン "ぐるんぱベビー"」

講師:中川 希 先生 受講料: 500円(税別) 定員:8組(1歳までの赤ちゃん親子)

・ベビーマッサージ ・手あそび&うた ・絵本の読み聞かせなど

## 料理教室・各講座 お申込み方法

お電話、ホームページでお申し込みください。店頭でも受付可能です。 TEL:095-856-8101(本店) 0957-27-3171(大村店) URL:http://www.chopro.co.jp/kuriya/ ※お申し込み時点で定員に達している場合は、キャンセル待ちとさせていただきます。

※3日前からのキャンセルは1,000円、当日のキャンセルは受講料全額をお支払いいただきますので、ご了承ください。



动物