Cosmos Palette

料理教室

＼夏の疲れに効く

『カレー麹＆水キムチ』

うま味たっぷりで
体にやさしい
発酵ごはん

9月10日（木）
10：00～12：00

会場	コスモスパレットⅠ 調理実習室
定員	先着12名
材料費	1,500円
持ち物	エプロン、マスク、三角巾、フキン
講師	腸美活アドバイザー 平野 佳代

うま味たっぷりで体にやさしい
「カレー麹」と、
暑い季節にもぴったりな、
さっぱり爽やか「水キムチ」を作ります。

発酵の魅力や作り方のポイントを
楽しみながら体喜ぶ時間を
過ごしましょう。

9月1日（火）
から
受付開始

受付 窓口・電話

コスモスパレット ☎ 0476-33-6017