

「自然素材」を楽しむ2月の講座

- 味噌づくり -

良質なタンパク源として知られる味噌ですが、その美容効果も注目されています。食物酵素のもつ腸内環境を整える作用、大豆イソフラボンの美容効果、大豆サポニンのアンチエイジング効果、大豆レシチンの中性脂肪燃焼促進効果など、調べるときりがないほどです。そんな魅力的な食材の味噌を自分で作ってみましょう！



☆出来上がりは約800gのお味噌になります

- 講師：橋本まほろさん
- 日時：平成24年2月25日（土曜日）
PM1:30~PM4:00
- 会場：木の家モデル「伏古の家」
札幌市東区伏古4条5丁目3
- 参加費：2500円
- 定員：8人（お申込み順とします）

原料となる大豆は、円山にある有機食材のお店「らる畑」より有機栽培の大豆、お塩はこだわりの逸品、米麴も農薬・化学肥料不使用で育ったお米のものを用意する予定です。

安心の素材と自然の酵素が作りだす味噌。我が家の逸品になること間違いなしです。

『らる畑』h p : <http://homepage3.nifty.com/raru/>

■木の家モデルへのアクセスMAP



[お申し込み先]

有限会社 **ビオプラス西條デザイン**

<http://www.saijo-d.com>

TEL:011-774-8599

FAX:011-774-8581

Email : eco7@saijo-d.com