



# 竹の子 酵素シロップ 講座

2017.6.3 sat 10:00 — 12:00

旬の果物や植物を、砂糖とミネラル水で約3週間発酵させて作る酵素シロップ。発酵により栄養の吸収率が高くなり、植物の持つパワーを最大限に生かすことができます。有用菌たっぷりのシロップは、日々の美容と健康作りの強い味方。飲むだけでなく、料理やお菓子づくりにも使える優れたものです。今回は講師に「タオ・オーガニック・キッチン」の酵素ソムリエ 米澤 陽子さんを招き、能楽堂にちなんだ「竹の子」の酵素シロップを作ります。どんな味になるかお楽しみに。是非、この機会にご自身の手で酵素シロップをつくってみませんか？ 皆様のご参加をお待ちしております。

[日時] 2017年6月3日(土) 10:00 - 12:00 [講師] タオ・オーガニック・キッチン 代表 / 米澤 陽子  
[募集期間] 友の会 / 5月2日(火) 10:00 - 5月7日(日) 17:00 一般 / 5月9日(火) 10:00 - 5月16日(火) 17:00  
[持ち物] エプロン・筆記用具・瓶(4ℓ)・白砂糖、又はテンサイ糖 1kg・包丁、又はキッチン鋏 ※材料の竹の子はこちらでご用意致します。  
[参加費] 3,780円 お茶付き [定員] 10名 [対象] 小学生以上(小学3年生以下は保護者同伴)  
[場所] 平和市民公園能楽堂 エントランスホール

参加者氏名・性別・住所・電話番号(普段連絡が取れるもの)を能楽堂窓口・電話・Eメール・ファクスのいずれかの方法にてご連絡ください。5月17日以降のキャンセルは、キャンセル料を頂戴致します。ご了承下さい。エプロン・タオル持参等、汚れても良い格好でお越し下さい。一般応募者多数の場合は5月16日(火) 17:00以降に抽選を行います。抽選結果は5月21日(日)までにご連絡致します。

profile タオ・オーガニック・キッチン 代表 米澤 陽子

HP <http://taoorganickitchen.com/>

奥豊後の安全な食材を使った農産加工品の開発、製造、販売をしています。酵素シロップはタオ・オーガニック・キッチンの主力商品。リピーターの多い人気商品です。とてもお勧めのタオの酵素シロップですが、やはり自分で作ったものが一番。ご家庭で気軽に作れて家族の健康維持に役に立つ酵素シロップの作り方を伝えるために、酵素教室も随時開催しています。

平和市民公園能楽堂

電話: 097-551-5511 FAX: 097-551-5512  
Mail: [info@nogaku.jp](mailto:info@nogaku.jp)  
HP: <http://www.nogaku.jp>  
FB: <http://www.facebook.com/nogaku.jp>  
月曜休館 / 月曜祝日の場合、翌日休館

Facebook



Homepage



Instagram



YouTube

