



フラワーネット特別セミナー ～こだわりの麴ワークショップ 第一弾～

「なかなか買えない京仕立ての甘口白味噌と

雲母唐長デザインと花のコラボ」

今さら聞けない麴のこと。麴を使った調味料の中でも、人気の三つを作りながら麴のことを学びませんか。今回は第一弾、そして第二弾は「夏だからこそ美味しい甘麴」、第三弾「これさえあれば薬味醤油麴」を予定。麴が身体にいいっていうけど、なんでいいの？甘酒って温かいものじゃないの？うちで簡単に作れる万能タレが知りたい・・・など。蔵元より直送のこだわりの生麴を使用して、各自で仕込みます。もちろん、仕込んだものはお持ち帰り！

そして雲母唐長×ノリタケ コラボの食器（プレート）を使って、

和のテーブル作り、お花を活着てみましょう。食器もお花もお持ち帰りできます！



2020年 6月27日（土） 10:30～12:30

貸会議室ビズモア東京駅八重洲にて(東京都中央区京橋1丁目6-5 三津和ビル5階)※京橋教室のすぐ裏です。

容器不要！ 約三週間で出来上がる

京仕立ての甘口白味噌作り

大豆と麴と塩だけで作られた甘口の白味噌を食べたことありますか？自然な甘さのコクのあるお味噌。これがあると、自家製西京漬けも簡単にできますよ！

内容 今さら聞けない麴の話

厳選食材で仕込む

京仕込みの甘口白味噌

500グラムお持ち帰り



フードコーディネーターいのうえななこさん

国際発酵食医膳協会認定 伝統発酵醸師

国際薬膳師/国際薬膳調理師

KMI 認定 クシマクロビオティックスコンシェルジュ

エコール辻日本料理卒業 フードプランナー

立教大学卒業後、飲食店コンサルタント会社にて、様々な業種のメニュープランニングに携わり独立。結婚、出産後、子供にアレルギーがあったことから、食生活を全て見直すこととなる。料理講師・レシピ開発・執筆・セミナー企画など。料理教室味噌作り、麴作り、塩麴・醤油麴・甘麴作り、匂の手仕事、魚のさばき方、おせち作りアレルギーフリー・グルテンフリースイーツ



講師：フードコーディネーター井上奈々子×フラワーネット代表 藤井晶子 <https://www.flownet.co.jp/>

参加費用：生徒 6400円、準会員 6600円、一般 6800円（税別） 以下が含まれます。

（白味噌作り材料一式、お持ち帰り用味噌 500g、ノリタケ食器、花材、受講料、その他諸経費含む）

持ち物：エプロン、ハンドタオル

★★ 定員 15名です！先着順受付。定員になり次第締切ます。お早目にお申込みください！！★★

フラワーネット事務局 お問い合わせ 03-3664-8795 mail@flownet.co.jp

-----切り取り-----

フラワーネット御中

メールまたはお電話でも受け付けます。

「なかなか買えない京仕立ての甘口白味噌と 雲母唐長デザインと花のコラボ」セミナー 参加申し込み

在籍コース

曜日

お名前

連絡先電話番号

ご一緒にご参加のお友達のお名前

*生徒さん以外のお友達をお誘いいただいても OK です。

★4月、5月、6月生まれの方はお誕生日をご記入ください。サプライズがあるかも～！？(お誕生日 月 日)