



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 第三弾～

## 「これさえあれば 薬味醤油麴

## & 京香旬彩 藍と花のコラボ」

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んできましたが、今回は最終回の第三弾。「旨みたっぷり麴調味料 これさえあれば薬味醤油麴」です。

第一弾では甘口白味噌作りを行い、第二弾では甘麴作りを学びました。そして最後の3回目、さらに麴の魅力に迫ります。蔵元より直送のこだわりの生麴を使用。あると便利な薬味醤油麴作りを体験、もちろん、仕込んだものはお持ち帰り。

そして今回はまたノリタケの食器「京香旬彩 藍」のボウルを使って、和のテーブル作り、お花を活けてみましょう。食器もお花もお持ち帰りできます！



2020年9月12日(土) 10:30～13:00

フラワーネット銀座教室又は京橋教室にて(決定次第お伝えいたします)

### 旨みたっぷり麴調味料

#### これさえあれば薬味醤油麴

醤油麴のスペシャルバージョン。薬味を加えて更に万能に仕上げます。これさえあれば、中華も韓国料理も簡単に。麴初心者の方にも人気の調味料です。

#### 内容

- 今さら聞けない麴の話 part3
- 蔵元より直送の生麴でつくる  
薬味醤油麴 200ml(容器付き)
- 基本の醤油麴と薬味醤油麴の試食



### フードコーディネーターいのうえななこ

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 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、旬の手仕事、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など



講師：フードコーディネーターいのうえななこ×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。

(薬味醤油麴材料一式、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

\*状況により試食をなくす等、内容を一部変更する場合があります。

★★ 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](mailto:mail@flownet.co.jp)

-----切り取り-----

フラワーネット御中

メール、ラインまたはお電話でも受け付けます。

「旨みたっぷり麴調味料 これさえあれば薬味醤油麴&京香旬彩 藍と花のコラボ」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。

★9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 9月 日)