



1

2 2 (木)

1 3 : 3 0

~

1 5 : 3 0

参加
無料

麹をライフスタイルの一部に

おいしいしょうゆ麹をつくろう！

麹の酵素力で旨味をひき出す

体の中からもっと健康に

人は食べたものでつくられる。

麹は食べることで体の内側・外側、両方きれいにしてくれます。

食の楽しみと笑顔が増え、免疫力もUPします。

ワークショップ形式の講座を開催します。



会場 東大阪市立消費生活センター

578-0941 東大阪市岩田町5丁目7番36号 2階 研修室

講師 麹マスター 森安 あや

対象 市内在住の方

定員 40名(申込先着順)

持ち物 しょうゆ麹の持ち帰り袋

申込方法 令和8年1月5日(月)より受付開始
平日9時から17時まで電話にて受付

申込先 TEL 072-965-6002

近鉄奈良線「若江岩田駅」改札より徒歩10分(駐輪場(無料))

