

食にまつわる 発酵の話



味噌や甘酒、ぬか漬けなどの
手づくり経験から、
日々の食卓を豊かにする
発酵の知恵を楽しく学びます。

講師：発酵 LabCoo（ラボクー）

- ・地産地酵アドバイザー
- ・発酵インストラクター
- ・栄養士

松下 美幸 氏



大学で栄養士資格を取得後、大手醤油メーカーや酒造メーカーで長年発酵食品の研究開発に従事。家庭に手作り発酵食品を広めたいとの思いから、味噌・醤油・甘酒・ぬか漬け・塩麴などの教室を主宰している。

日時：令和7年10月24日(金)18:00～19:30

会場：宍粟防災センター 4階研修室

定員：40名(先着順)

参加費：無料

締切：10月17日(金)

申込：下記申込書 または QRコードにて受付

主催：宍粟市商工会(宍粟市山崎町山崎 205)

電話 0790-62-2365 FAX 0790-62-4731

共催：宍粟市発酵のまちづくり推進協議会



講演会「食にまつわる発酵の話」参加申込書 FAX.0790-62-4731

フリガナ		事業所名
①お名前		
フリガナ		連絡先 TEL
②お名前		

※ご記入いただきました情報は、講演会開催のために使用するもので、適切に扱いを行い、他の目的には使用いたしません