

発酵食品で
腸内環境を整えよう

豊川市のお米からできた“米ぬか”を使い、漬物屋さんに教えてもらう

「ぬか漬け体験」

会場

産直ひろば御津料理教室

令和5年6月14日(水) 10:00~11:30
(定員:16名)

音羽支店料理教室

令和5年6月21日(水) 13:30~15:00
(定員:12名)

わい！わい！ホール料理教室
(グリーンセンター豊川併設)

令和5年6月22日(木) 13:30~15:00
(定員:16名)

参加資格

JAひまわり組合員

参加費

2,500円(キット・材料代含む)
*当日現金にて徴収します



- ◆ 初心者の方、大歓迎です！！
- ◆ つけもの屋さんによる管理方法について
- ◆ わたしだけのオリジナル“ぬか床づくり”



<https://forms.gle/YBWYPgVMPcqUq1oa8>

申込方法 JAひまわりホームページ(<https://ja-himawari.com>)または上記QRコードよりお申込みください。

※応募が定員を超えた場合は抽選とさせていただきます。
当選の結果は開催案内の発送をもって発表に代えさせていただきます。

申込期間 令和5年5月10日(水)9:00~令和5年6月2日(金)12:00

☎お問い合わせ先：JAひまわり総合企画部 組織活性課 TEL85-3195

参加者へのお願い

- ・マスクの着用
- ・自宅での検温
- ・手指の消毒



材料のみ希望される方は裏面をご参照下さい