

かむかむ Smile からのお知らせ

11 /
19
Saturday

新村こうじみそ商店さんの

乳酸菌がたっぷり入った

『かぶら寿司を作ろう』 &
『発酵のお話』

～ 食べて美しく♡おなかがイキイキ～

昨年大好評!



日時：11月19日（土）

- 開 場 13:15
- 開 始 13:30～15:00
- 定 員 12名程度(先着)
- 参加費 3,500円
- 持ち物 タッパー(長方形で1.5～2ℓくらいの深めのもの)
エプロン、三角巾、お手ふきタオル
飲み物、筆記用具

※人数制限の為、お子様連れでのご参加はご遠慮下さい
※コロナ対策の為、お飲み物は各自でお願い致します

講師：新村 弘之さん
(新村こうじみそ商店 五代目)



富山商業高校、産業能率大学卒
15年前に東京から帰省



新村こうじみそ商店

現在は明治30年創業(同)
新村こうじみそ商店 五代目
芸能プロダクション ビプロ所属
司会、舞台、CM等で活動している

～ 講座内容～

- ・かぶら寿司とは？
- ・免疫力を上げやすいなど
発酵食品の魅力のお話
- ・作り方や保存方法
- ・かぶら寿司作り

富山の郷土料理「かぶら寿司」
免疫力を高めるなど、発酵食品の魅力を
新村さんが楽しいトークを混じえながら
たっぷりと説明していただきます！
初めて作ってみようという方、大歓迎！

守っていききたい 郷土料理。
こうじ屋さんが作る本格的な かぶら寿司を
お手軽に作ってみませんか？



かぶら寿司の販売もありますよ！
他 お味噌や甘酒、塩麹・塩麹パウダーも

LINE 公式アカウント
はじめました!



友だち追加

ID検索 @945aqytg

こちらからも
予約お申し込みができます

お問い合わせ

お電話 ●(0766)91-3077
E-mail ●info@comecome-smile.com

予約お申込み

ホームページ ●http://comecome-smile.com/
※各イベントページのオーダーフォームからどうぞ



ホームページ
からどうぞ!



食育ケッキングスタジオ

かむかむ
Smile
by Shintani D.C.



かぶら寿しの販売もありますよ！
他 お味噌や甘酒、塩麴・塩麴パウダーも

かぶら寿しの販売も
ありますよ！

かぶら寿しの販売もありますよ！
他 お味噌や甘酒、塩麴・塩麴パウダーも



かぶら寿しの販売もありますよ！
他 お味噌や甘酒、塩麴・塩麴パウダーも

郷土料理に
挑戦してみませんか☆