かむかむSmileからのお知らせ

毎年大人気の
ワークショップ

11/18 Saturday

新村こうじみそ商店さんの

乳酸菌がた～っぷり入った

『かぶら寿しを作ろう』 &
『発酵のお話』

～ 食べて美しく♡おなかがイキイキ ～

日時：１１月１８日（土）

○開　場　13:45
　開　始　14:00～15:30
○定　員　１２名程度（大人向け）
○参加費　3,800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

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 ～

・かぶら寿しとは？
・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
・かぶら寿し作り

富山の郷土料理 「かぶら寿し」
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くださいます！
初めて作ってみようという方、大歓迎！
守っていきたい 郷土料理。
こうじ屋さんが作る本格的な かぶら寿しを
お手軽に作ってみませんか？

新村こうじみそ商店
SHIN-MURA KOUJIMISO

かぶら寿しの販売もありますよ！
他 お味噌や甘酒、ハンドクリームなども

LINE公式アカウント
はじめました！
QRでの登録は
コチラから▶▶
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!

食育クッキングスタジオ
かむかむ Smile
by Shintani D.C.

〒935-0024 富山県氷見市窪635-4　営業時間●9時から17時(月曜日のみ18時15分)　定休日●木･日･祝日