

かむかむ Smile からのお知らせ

11 /
30
Saturday

～ 発酵食品で簡単アンチエイジング～

新村こうじみそ商店さんの

『かぶら寿司を作ろう』 &

『発酵食品のお話』

美肌と健康をサポート！
美味しいヒントをお届け



今年もこの季節が
やってきました！

日時：11月30日（土）

- 開 場 13:15
- 開 始 13:30～15:00
- 定 員 12名程度（大人向け）
- 参加費 4,100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
19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、新商品なども

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



食育ケッキングスタジオ

かむかむ
Smile
by Shintani D.C.