

まちぐるみ発酵劇場・発酵ワークショップ

地元の野菜を使った 体に優しい発酵スープ をつくりましよう



左上：カボチャのポタージュ
右上：玉ネギとニンジンのポタージュ
中下：マッシュルームのポタージュ

講師 坂本 広美 氏

香取市地域おこしインターン。発酵料理研究科。味噌など発酵調味料を使った料理のレシピ開発や子ども料理教室での講師など、子どもの心とからだの成長発達に大切な「食」を提案。

日 程 令和7年11月9日（日）

時 間 午後2時（受付1時30分～）

会 場 みんなの賑わい交流拠点コンパス 市民ダイニング

定 員 先着15名（エプロンなどは持参してください）

参加費 1,000円

申込み先 佐原商工会議所

申込み方法 QRコードの専用申込みフォームからお申込みください。

主 催 江戸優り佐原文化芸術事業推進委員会

