



昔ながらの伝統食 甘酒作り ワークショップ

2017年7月7日(金曜日) 18時30分～20時00分 @ukafe



ukafe[®]

昔ながらの伝統食 甘酒作りワークショップ

2017年7月7日(金曜日) 18:30~20:00 @ukafe

江戸時代から栄養ドリンクとして親しまれ、「飲む点滴」、「米のミルク」とも称される甘酒。栄養価が高く疲労回復や熱中症防止といった実は夏にぴったりのドリンク。

フードコーディネーターであり発酵食スペシャリストでもある寺本りえ子氏をお招きし、自宅で手軽にできる甘酒(ノンアルコール)の作り方を学びませんか。甘酒スムージーの試飲や調味料としての使い方もご一緒にお伝えします。



イメージ



【講師プロフィール】

寺本りえ子 Rieko Taramoto

音楽アーティスト、TVCMのナレーターとして活躍中に、2003年よりケータリング、フードコーディネーターを始動。『JOY of AGING』(宝島社)を出版。地域活性化や食育の活動にも勢力的に行っている。

株式会社 アモロソ 代表/ベジオベジコ ディレクター/ホリスティックビューティアドバイザー/発酵食スペシャリスト/食育インストラクター/フレッシュスムージーアドバイザー他

【日時】

2017年7月7日(金)

18:00受付開始 / 18:30スタート / 20:00終了予定

【料金】

5,500円(税込)

- ※当日支払い、現金のみ
- ※甘酒作りの材料付き
- ※静岡のにごり茶付き

【定員】

8名限定

【開催場所】

ukafe[®] (ウカフェ)

お申し込み&お問い合わせ先

TEL: 03-6438-9920 (平日 11:00~21:00)

- ※お申し込みはお電話のみの受け付けとなります。
- ※お申し込み締切は7/6(木)、完全予約制です。
- ※参加費は当日支払い、現金のみになります。

持ち物

エプロン、筆記用具

アクセスマップ

ukafe[®] 東京都港区赤坂9丁目7番4号 東京ミッドタウン
ガレリア2F ビューティー&ヘルスフロア
TEL 03.6438.9920 <http://ukafe.info>



電車でのアクセス

都営大江戸線「六本木駅」8番出口より直結
東京メトロ日比谷線「六本木駅」より地下通路にて直結
東京メトロ千代田線「乃木坂駅」3番出口より徒歩約3分
東京メトロ南北線「六本木一丁目駅」1番出口より徒歩約10分

www.ukafe.info [ukafe.info](https://www.instagram.com/ukafe.info) [ukafe.info](https://www.facebook.com/ukafe.info) [ukafe](https://twitter.com/ukafe)