


5/29 WED.

11:00~12:30

その後自由にランチタイム テイクアウトもOK

場所  レストハウス水郷
土浦市大岩田622-1 (霞ヶ浦総合公園内)

自然の中で学ぶ

湖畔の
ワークショップ
&
美味しいランチ



Resthouse Suigo Workshop

料理がとびきり美味しくなる
発酵食作り
～玄米塩麴&ハーブ塩麴～

参加費 4,000円 選べる♡ ランチ&ドリンク付き

対象 全ての方
お子様連れ可(食事等別料金)


定員 10名 (先着順 5/28締切)

講師 小川原智子

概要 体に優しい自家製発酵調味料レシピと
活用法をご紹介します
玄米塩麴、ハーブ塩麴のお土産付き



※写真はイメージです

申込先  レストハウス水郷

- 電話：029-824-9403 (10:00~15:00)
- メール：resthouse.suigo@gmail.com
(氏名・電話番号・住所・希望講座を記載)
- Googleフォーム
✓担当からの折返しご連絡で予約確定



かんたん申込み
Googleフォーム