

女性学級 第1回 「玉ねぎ麹を使ったアレンジ料理」

令和7年6月21日 受講生32名参加 講師 café nda焙 篠崎様 佐久間様

♥試食メニュー♥

- ・発酵玄米おにぎり
- ・チキン塩麹焼き
- ・玉ねぎ麹スープ
- ・豆と玉ねぎ麹マリネサラダ
- ・発酵あんこ
- ・三五八漬



♥玉ねぎ麹♥
簡単に作れて
美味しい
体にやさしい
アレンジが楽しめる



試食タイム



nda焙オーナー様



準備OK始まりました



涙@涙@の玉ねぎ
すりおろしでした～



楽しく教えて
いただきました



♥受講生の感想♥

- ・勉強になった
- ・おいしかった
- ・楽しかった
- ・色々なアレンジ料理を知ることができてよかったです
- ・試食がおいしかった
- ・目が痛かった
- ・お肉がやわらかくてびっくりおそろしい麹です！！

女性学級 第2回目は 10月5日(日)赤べこ絵付け体験(会津若松市)です