

# 女性学級 第1回 「玉ねぎ麴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
- ・チキン塩麴焼き
- ・玉ねぎ麴スープ
- ・豆と玉ねぎ麴マリネサラダ
- ・発酵あんこ
- ・三五八漬



集合写真

## ♡玉ねぎ麴♡

簡単に作れて  
美味しくて  
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  
すりおろして～



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
- ・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麴です！！

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