

新年にもぴったりの甘酒の作り方を恵那市の味噌醤油蔵マルコ醸造さんがレクチャーします。なぜ甘酒がこんなにブームになっているのか？発酵食品の良さあしについて学べる講座もあり！さらに濃縮甘酒とアクティブGお買物券 200 円分のお土産つきです◎

甘酒を手作り  
してみませんか？

# 新年の 甘酒 づくり 講座

おいしい甘酒を  
作るコツとは？

2020

1/12



## 〔時間〕

1 回目 10:00~/2 回目 14:00~

参加費：お一人 2,180 円(税込)

対象：小学生以上 定員：各回 14 名

持ち物：保冷バッグ(お土産用)、エプロン・マスク・三角巾など衛生用具

ご飯を潰す道具(すり鉢&すりこぎ、底が平らな鍋&マッシャーなど)

ご予約：TEL 058-269-3333(アクティブG運営室) WEB予約はQRコードから

## 〔会場〕

アクティブG 3階  
アトリビング

(NHK文化センター横)

