

リクエスト開催について (ハタヤス開催3人・出張5人です)
人数を集めて頂ければ日程調整しての開催も可能です出張も可能。ご相談ください!

3月2日(木) **糎調味料(塩糎・醤油糎・玉ねぎ糎・発酵あんこ)の作り方教室** [お申込みはコチラ](#)
10:00~12:00 5,000円(税込) ランチ付き 6,300円

失敗しない糎調味料の作り方や使い方を学ぶ教室です!料理が絶対美味しくなる糎調味料!

3月17日(金) **発酵・生甘酒づくり&甘酒スイーツ** 10:00~12:00 ころ [お申込みはコチラ](#)
5,000円(税込) ランチ付き 6,300円

ブドウ糖、必須アミノ酸、酵素、乳酸菌、酵母菌、ビタミン、オリゴ糖など免疫カアップの栄養抜群の発酵生甘酒!

3月21日(火) **糎ヤンニョム&キムチ作り** 10:00~12:00 ころ 5,500円(税込) ランチ付き 6,800円
[お申込みはコチラ](#)

韓国の乳酸菌発酵食品のキムチ。本格的なヤンニョムは糎を使って作っていきます、ヤンニョム作りを学んだ後は、ヤンニョムを使って簡単キムチ作りをいたします。カラダの免疫力を上げるには乳酸菌は必須、ウイルスに負けない体づくりは食べ物からです!

4月3日(月) **銭屋・1Day発酵カフェ** 11:00~18:00 ころ (上本町・銭屋さんで開催) 問い合わせ TEL06-6772-1245
発酵カレーや甘酒ドリンクなどの食事やいろいろな発酵ものの販売。発酵1Dayイベント!

4月13日(木) **手作りしょうゆ作り** 10:00~12:00 ころ 5,500円(税込) ランチ付き 6,800円 [お申込みはコチラ](#)
大豆麹、小麦麹、こだわり塩から作る手作りしょうゆ。しょうゆの違いが感じることができる。和食の基本調味料!

4月14日(金) **米粉料理講座 in 銭屋塾** 12:00~14:00 ころ 問い合わせ TEL06-6772-1245
美味しい米粉の選び方から、太らない米粉唐揚げの作り方、30分でできる米粉グラタン米粉の秘密と美味しい料理が学べる講座

4月15日(土) **毎日まぜなくていい無農薬ぬか床づくり教室オンライン** 14:30~16:30 頃 6,000円(税込)
[お申込みはコチラ](#)
ZOOM環境が必要です。材料・試食・容器は事前に発送します。
まぜなくてもいいぬか床。いろんな野菜の漬け方を教える&試食!美肌野菜を教えます!

4月22日(土) **体が整う『重ね煮』料理講座** 14:30~16:30 ころ 5,500円(税込) [お申込みはコチラ](#)
水を使わずに食材そのものの味をしっかり生かす重ね煮。冷え性、生理痛、生活習慣病にも。

5月3日(水) **無農薬麴づくりと麴の勉強会(麴作りキット付)ランチ付き in 銭屋塾** 問い合わせ TEL06-6772-1245
麴づくりにぴったりのお米を伝授。お米の蒸し方から引き込み、手入れについていっしょに仕込みます。
麴についての不思議なお話など、発酵や麴について発酵食育伝道師のワークショップ&セミナー

5月11日(木) **毎日まぜなくていい無農薬ぬか床づくり教室 in 銭屋塾** 12:00~ 問い合わせ TEL06-6772-1245
まぜなくてもいいぬか床。いろんな野菜の漬け方を教える&試食!美肌野菜を教えます!
ぬか床の食べ比べ、発酵伝道師のぬか漬けの試食などぬか床のすべてが知れる!

5月13日(土) **無農薬麴づくりと麴の勉強会(麴作りセット付) ランチ付き** [お申込みはコチラ](#)
10:00~15:00 ころ 12,000円(税込)

麴づくりにぴったりのお米を伝授。お米の蒸し方から引き込み、手入れについていっしょに仕込みます。
麴についての不思議なお話など、発酵や麴について発酵食育伝道師のワークショップ&セミナー

5月19日(金) **毎日まぜなくていい無農薬ぬか床づくり教室** [お申込みはコチラ](#)
10:00~12:00頃 5,000円(税込) ランチ付き 6,300円
まぜなくてもいいぬか床。いろんな野菜の漬け方を教える&試食!美肌野菜を教えます!
ぬか床の食べ比べ、発酵伝導師のぬか漬けの試食などぬか床のすべてが知れる!

5月21日(日) **受験に向けての身体と心作り~食で集中力を、姿勢を学んで面接対策~ in 銭屋塾**
問い合わせ TEL06-6772-1245

頭が働く栄養をしっかり補給、正しい姿勢を身につけることで疲れにくく集中力もアップ座

5月24日(水) **発酵コチュジャン&トウバンジャン作り in 銭屋塾** 12:00~ 問い合わせ TEL06-6772-1245
糀と味噌と赤トウガラシで仕込む本格トウバンジャンとコチュジャン!発酵調味料の定番!

5月30日(火) **発酵コチュジャン&トウバンジャン作り** [お申込みはコチラ](#)
10:00~12:00ころ 5,500円(税込) ランチ付き 6,800円
糀と味噌と赤トウガラシで仕込む本格トウバンジャンとコチュジャン!発酵調味料の定番!

※日程が変更になる場合もございます。詳しくはウェブショップの申し込みサイトをご確認ください

米紀行はたやす ホームページ



お買い物はここから

Youtube ハタヤスチャンネル



お米がおいしい発酵食堂ハチハチ

