

あの鎧塚俊彦
さんも絶賛！

須坂産甘酒を使った



カラダも喜ぶ甘酒ロール作り教室

5月27日(日)
10:00~11:30

講師：湯っ蔵んど
管理栄養士



須坂市では、豊富な味噌資源を活用した発酵文化が古くから受け継がれています。代表的な発酵食品の一つ、「甘酒」を使った健康を意識したロールケーキ作りをしてみませんか。生地、クリームに甘酒を使用し、砂糖は不使用。旬の果物を入れて楽しむこともできます。



画像はイメージ

別途お持ち帰り用（お土産）のロールケーキも販売します。ご希望の方は参加申込時にお申し付けください。
1個（○cm）〇〇〇〇円

場所	蔵のまち観光交流センター2階多目的ホール
定員	30人
参加費	500円
募集期間	5月1日(火)～5月23日(水) 午前8時30分～午後5時 ※定員になり次第、締め切らせていただきます
持ち物	エプロン、三角巾等

- ◆駐車場は信州医療センター第2駐車場（南側）をご利用ください。
- ◆会場地図は右図をご覧ください。



お申し込み・お問い合わせ：須坂市健康づくり課

TEL 026-248-9018（月曜日～金曜日午前8:30～午後5:00）

Eメール s-kenkodukuri@city.suzaka.nagano.jp