

「まちゼミ」って？

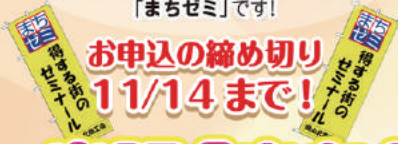
お店の人が教えてくれる。



お店の人が講師となって、専門店ならではの専門的知識や情報、コツを無料で教えてくれる。得する街のゼミナール、略して「まちゼミ」です！



**受講料
材料費無料**



出張「まちゼミ」おかやま in 新橋

A まるごと大豆でおとうふ作り講座
岡山産大豆粉から濃厚な豆乳やおとうふを作ります。小麦粉の代用としても使え、レシピも紹介します。



11/26±27日
各11:00~12:00

大豆まるごと工房

安心・安全を提供できる「大豆粉に特化した製粉工場」で、特許技術を活かし業界で初の10μmの微粉砕加工にて大豆粉を生産しています。

B 生乳 De バター&アイスづくり体験講座
しぼりたての牛乳を使ってバターとアイスを作り食べてみよう。

11/26±27日
各14:00~15:00

元気な乳酸菌が
生きている
建部ヨーグルト

生乳
100%

100%の生乳と無添加にこだわり、岡山市建部町内の牧場でしぼった新鮮な生乳にバワフルな乳酸菌を加えて「建部ヨーグルト」を作りました。



C 瀬戸内産「あなご」「タコ」を使った「ばら寿し」講座
瀬戸内産の食材を使って岡山郷土料理「ばら寿し」を作ります。作った「ばら寿し」は、お持ち帰りができます。



11/26±27日
各16:00~17:00

丸友山 商店
Marutomo Yamaji



「たこ」と「穴子」の加工を主力とした食品メーカーとして、多くのお客様に支えられながら、様々な商品作りに取り組んでおります。

お申込の締めきり・11月14日(月)まで!

- ・受講料 / 無 料 (材料費もかかりません)
- ・対 象 / とっとり・おかやま新橋館の利用者
- ・定 員 / 各10名・講 師 / 各事業所の担当者
- ・持ち物 / 特になし (紙エプロンは用意致します)
- ・申込方法 / メールにて、①氏名、②住所、③日中連絡とれる電話番号、④日にち、⑤希望の講座 (1人1講座とします) のアルファベット (A、B、C) を明記の上 okayamakita@okasci.or.jp までメールを送信してください。返信メールに受講案内をお知らせ致します。
- ・受講者決定方法 / 応募者多数の場合は抽選と致します。

- ご注意**
- ① お申込は、1グループ2名様までの受け付けと致します。
 - ② 多くの方に参加いただきたいため、1人1講座と致します。
 - ③ キャンセル料は不要ですが、都合が悪くなったら早めにメールを下さい。
 - ④ 前日に確認メールを送信致します。

★申込先 / 岡山北商工会
okayamakita@okasci.or.jp



・お問合せ先 / 岡山北商工会 ☎(086)724-2131 (竹並)

**会場 / とっとり・おかやま新橋館
2階催事スペース**

主催：岡山北商工会 (岡山市北区御津字垣 1630-1)