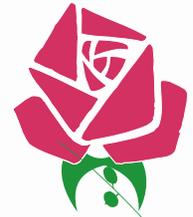


令和7年度 公開講座



日本の伝統調味料「醤油」を使った 簡単スイーツを作ろう！



(写真はイメージです)

日本の伝統的な発酵調味料の一つである「醤油」について学び、醤油の特徴を活かしたスイーツ作り(洋菓子)を体験します。

醤油にも色々な種類があります。違いを学び、使い分けることで、日々の食卓もより楽しくなります。

東京家政学院大学 千代田三番町キャンパス

8月3日(日) 10時 ~12時

講師：門之園 知子
(人間栄養学部 人間栄養学科 非常勤講師)

定員：16人(最少催行人数10人・抽選)

受講料：500円(材料費・保険料込)

対象：テーマに関心のある高校生以上

持ち物：エプロン、三角巾、ハンドタオル、ボールペン

締切：7月15日(火) 24時00分

●申込方法

下記QRコードより、専用フォームにてお申し込みください。

抽選結果は締切日以降にメールでお知らせします。受講決定時に公開講座の詳細案内をお送りします。

【お問い合わせ】

東京家政学院大学 社会連携室 「公開講座」係

TEL：042-782-9838

Email：kokai@kasei-gakuin.ac.jp

URL：https://www.kasei-gakuin.ac.jp/

