

糀と発酵食で叶える 健康な身体づくり

参加費
無料



2025年 8月7日 木
18:00-19:30



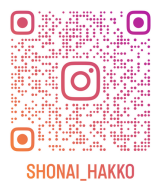
講師

庄内発酵堂
三木 裕美 氏



兵庫県出身。庄内町余目にある「庄内発酵堂」のオーナー。糀などの発酵食を使用した、カレーや唐揚げなどを提供している。

また、「食」のトータルコーディネートを担うアトリエリアンの代表も務めており、フードスタイリストとして百貨店のカタログ製作や店舗ディスプレイを手掛ける。



糀と発酵食がもたらす腸内環境改善と免疫力アップの秘訣を紹介。日々の食事に発酵食を取り入れ、心身ともに健やかな生活を。

会場 酒田市公益研修センター 中研修室1
(東北公益文科大学 酒田キャンパス内)

対象 どなたでも

定員 50名



申込方法 8月5日(火)までに、申込みフォームまたはE-mailにてお申込みください。

URL : <https://forms.gle/sYM6BKB31WdzJdnn9>

〈メールで申込みされる方〉

お問合せのアドレスまで、1.氏名(ふりがな) 2.電話番号 3.メールアドレス をお知らせください。件名に「8/7 糀と発酵食 申し込み」と入力してください。

お問合せ
お申込み

東北公益文科大学 地域共創センター 山形県酒田市飯森山3-5-1
TEL : 0234-41-1115 MAIL : kyoso@koeki-u.ac.jp

申込みQR

