

# 発酵食のある暮らし 〜春のアレルギー対策



## 発酵のスペシャリスト 「円居」辻村円さんによる特別講座

- ・発酵とは
- ・発酵食がなぜいいの
- ・アレルギーと腸内環境
- ・春に取り入れたい発酵食  
(簡単レシピ付)

3.16

14:00

場 所 紅葉山庭園茶室「雲海」

受講料 3,500円 (税込)

※発酵あんこのお菓子と抹茶付

●定 員 30名 中学生以上 (応募多数の場合は抽選)

●申込方法 駿府城公園HP申込専用フォームに必要事項を入力して送信してください。

※1申込につき2名まで

●申込期限 2024年3月8日 (金)

●問合せ先 駿府城公園二ノ丸施設管理事務所 (054) 251-0016

お申込みはこちら→

