

大分県人会青年部 腸活ワークショップ♪

“ウマ”み抜群！大分醤油を使った 醤油麴作り体験

～一生モノの健康は『腸』が大事！！大分の醤油で、体の中から若々しく～

=開催概要=

日時：2026年4月19日(日) 14:00-16:00 定員30名

【体験イベント】 14:00-15:00

【懇親会】 15:00-16:00

※麴調味料を使った軽食・ドリンク付き♪

場所：『9 trip café』（東十条駅 徒歩圏内）

東京都北区東十条3-3-1 RJRプレシア東十条ガーデン 1F

会費：4,000円（材料費込・小学生以下無料）

持ち物：エプロン(任意)、飲み物、
筆記用具、持ち帰り用の袋



今回は大分の名産醤油を使用した
簡単醤油麴作りを伝授★

講師：
発酵プロフェッショナル・利き味噌師
麴姫：渡部 理紗(Watanabe Risa)
出身：大分県大分市出身

麴や発酵の基礎を丁寧に解説しながら、
ご自宅でも再現できる
”麴調味料の仕込み”を体験していただけます。

仕込んだ醤油麴はお持ち帰り◎
10～2週間後には最高の万能調味料ができ上がり♪
ほっこり・ワクワクな発酵体験を
一緒に楽しみましょう！

=お申し込み方法=

大分県人会青年部Facebook にDM・大分県人会青年部宛メール (snb-oita-kjk@googlegroups.com)
までご連絡ください。

お友達参加・外部参加OK♪定員30名に達し次第受付終了いたします。

ご質問・お問い合わせなどお気軽にご連絡ください。

麴
姫

