

企画・第一弾

米麴で作る健康スイーツ わごころお菓子教室

甘酒スイーツと発酵あんこ

コースの後に一緒にお昼を頂きます。
各自お弁当をお持ちくださいませ。

砂糖不使用



～炊飯器でラクラク～

講師：
お菓子作りの得意な
アンナさん



2022年 **11**月**25**日(金)
午前10時～12時30分
場所：Bingo! そろばん教室
Hansaallee 159, 40549 Düsseldorf
U74、76のLohweg 駅より徒歩1分

Vol.3
麴
Kôji

参加費
一般参加 22 EUR
わごころ会員 15 EUR
オンライン参加 2 EUR
(見学のみ、わごころ会員無料)

参加者には
生米麴 500g 一袋プレゼント!



企画・第二弾

生麴限定販売 (ドイツ国内のみ)
有機玄米生麴と生米麴セット 限定20セット

わごころ特別コラボ企画として有機玄米麴を製造していただくことになりました。
ドイツでは入手困難な生の玄米麴。是非この機会にいかがでしょうか？
玄米麴で作る味噌の風味は格別です。今年も自家製味噌をとという方はもちろんのこと、初めて味噌づくりにチャンレンジという方にもおすすめです。
わごころ作成の味噌づくり動画をご覧ください。味噌以外にも「生きた麴」を使った様々な調味料のアレンジもご紹介いたします。

ベルリン mimi ferments より
生麴セットを用意しました。
(賞味期間 2週間、要冷蔵)



日本製味噌作り専用
チャック式袋を
各セット1枚
プレゼント

有機玄米麴 500 g と生米麴 500g
ワンセット価格 (冷蔵配送料 8.9 EUR 込み)
一般 35 EUR
わごころ会員 27 EUR
デュッセルドルフそろばん教室で受取可能
ピックアップ価格
わごころ会員 28 EUR
わごころ会員 24 EUR
※お一人様2セットまで
(2セット目の価格 +26 EUR)



お申込み：
11月10日(木)まで

ホームページ
www.wagokoro.de または
メール info-jp@wagokoro.de

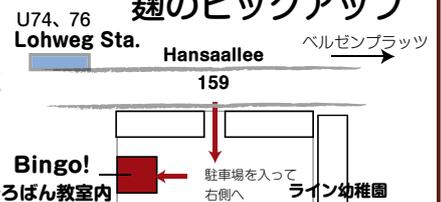
お申込み後、合計金額をご入金ください。
材料発送後のキャンセルはできかねます。

ご自宅への配送

冷蔵便でドイツ国内のみお届け致します



わごころお菓子教室 &
麴のピックアップ



または

