

NESPA 主催事業

「発酵調味料 de 腸活」 3 回目

今日は、調味料の選び方についてのお話でした☆彡



最終日は、コンソメ麴を作成しました！



3 種類の麴が簡単に作れました！
受講者の皆様・先生、ありがとうございました★