

『飲む点滴』

「甘くて美味しく
健康効果抜群」な生甘酒

米麴を発酵させて作る

生甘酒は、砂糖不使用、

ノンシュガーなのに甘く、

そのままでもお料理にも♡

ノンアルコールなので、

お子様も安心して飲めます

甘酒講座

※ご自宅で甘酒を作るには、炊飯器や保温ジャーなどが必要です

日時 | 2025年11月19日(水) 11:00-13:00

場所 | なみきスクエア 2F 第2実習室

定員 | 20名 (先着順) 10月20日(月)からカウンターまたは電話☎にて受付

内容 | 米麴について、甘酒の作り方、活用方法

※講座では甘酒を使ったキャロットラペを作ります

料金 | 3,500円 お土産：キャロットラペ

試食：数種類の甘酒、甘酒を使った料理

持ち物 | エプロン、お手拭きタオル、持ち帰り用の袋(ジッパー袋)

講師 | 松尾 なぎさ 発酵ライフ推進協会 福岡校校長
発酵ライフアドバイザープロ



発酵のメカニズムや甘酒の作り方について
学びませんか？ ご自宅で作る方法、甘酒の活用
についてお伝えします♡

お問い合わせ・お申し込み

福岡市東図書館

指定管理者：東図書館管理運営共同業体 ((株)紀伊國屋書店・(株)日比谷花壇)

TEL 092-674-3982

〒813-0044 福岡市東区千早4-21-45(なみきスクエア 1F)