

# お味噌 & 塩麴の教室



お味噌が大好きなアドリアーナ先生が、  
パスタマシーンを使って、手作り味噌を作る研究に成功し、  
毎年1回作るようになりました。



今回は、昨年アドリアーナ先生が作ったお味噌と塩麴を使って

★アドリアーナ先生オリジナル★

**眼から鱗! 驚きの簡単レシピイタリアン!**

の3品を、みなさんと一緒に作ります。試食会もお楽しみに!

日時 : 4月7日(土)12時~15時半

お味噌 & 塩麴の手作り

そしてもちろんイタリア料理 

前菜・パスタ・肉料理・付け合わせ

4品を作って頂きます。

場所 : 渋谷スタジオ

参加費 : ¥8,000

定員 : 15名

当日作ったお味噌と塩麴はお持ち帰りできます!(約1Kg)

試行錯誤を重ねて、お味噌のオリジナルレシピを考えました。  
大豆、塩、糀を使って、美味しいお味噌と塩麴を作しましょう!

お味噌と塩麴を使ったイタリア料理のレシピもご紹介します。

皆様のご参加をお待ちしております。

お問い合わせ・ご予約はアドリアーナまで!



[lamiaitalia1210@yahoo.co.jp](mailto:lamiaitalia1210@yahoo.co.jp)