

# 甘酒作りレッスン



Hakko lab 山口飲食より甘酒作りレッスンのご案内です。自分で作れると一生モノの知識が得られます。当店でも使用しているオリジナルの甘酒と一緒に学びましょう。ご家庭で作りやすく、菌ケアに最適の甘酒、自然の甘味料としてお楽しみいただけます。

## レッスン内容

- 2種類の甘酒作り  
(定番の白、麴チョコ甘酒の2種類)
- HAKKOミートソース  
(甘酒を料理で活用するときの美味しい洋食レシピ)
- 黒蜜きな粉ソイラテ  
(甘酒を使った冬のドリンク)



店内ラボ開催  
※コロナの状況により変更になる可能性あり

日程  
2021年  
2月4日(水)

時間  
10:30-13:00

(甘酒作り、  
HAKKOミートソース作り、ランチ付き)

場所  
山口飲食2F

料金  
7700円

持ち帰り  
2種類の甘酒、  
レシピ、復習用動画  
視聴URL、塩麴、  
醤油麴

当日  
マスク着用、検温  
実施させていただきます。

オンラインレッスン開催

購入期間  
2021年2月10日より

購入場所  
オンラインショップ

料金  
6600円

レシピ・動画のみのダウンロード商品

オンライン食材便レッスン

配送日  
2021年2月9日より配送

購入場所  
1月15日よりオンラインショップで予約受付

料金  
9900円(送料込み)

配送内容  
紙レシピ、まるみ生麴1.3k、  
動画URL、塩麴、醤油麴、  
甘酒2種類