



自家製酵母の

シュトーレンGomakinako



麴使用の
自家製酵母でしっとり！
ホロっとした
口どけの良い食感

毎年大好評！兵庫県西宮市キッチンひろばChuraの管理栄養士が
お届けする麴を使った**自家製酵母のシュトーレン**！
ごまきなご生地にとっぷりドライフルーツを入れてしっとりおいしく仕上げました。
1年頑張ったママへ自分へのご褒美に。お世話になった方へ年末のご挨拶に。
使い方はいろいろです、じっくり味わってくださいね。



11/26 (火)

11:00~14:00



料金：6,600円 (税込)
(講座費 5,500円 + お弁当代 1,100円)

ご予約&お問い合わせ
(TEL) gomacro Salon **075-257-5096**
(WEB) <https://gomacro.resv.jp/>



管理栄養士/発酵食スペシャリスト/離乳食インストラクター/母子栄養指導士



講師

木下 麗子

兵庫県西宮市出身、2児の母。
武庫川女子大学食物栄養学科卒業後、委託給食会社にて栄養士、店長を経験。結婚後、保育園給食など子どもの食育に携わる仕事を経験し、2016年～離乳食・幼児食から楽しい食を提案する料理教室KitchenChuraを運営。ごはんをしっかり食べて元気に育つ楽しい食卓づくりをモットーに、お料理や手作りパン、離乳食、幼児食の講座を展開しています。