

2
/ 29

Thu.

14:00

〜

15:30

仕込み実演
味噌の味見
体験あり



第3回 家族介護教室 #発酵食品で食卓を楽しく豊かに彩る

場所

白寿荘西
白僚のひろば

参加費

無料

※「家族介護教室」は新潟市委託事業です。

講師

山田醸造株式会社 六代目 山田 弥一郎氏

山田醸造



明治24年創業 山田屋の六代目として生まれ、2008年に食品とは異業種の株式会社KEYENCEに入社、2015年に家業を守るため新潟に戻ってきました。発酵に挑戦し、学ぶことで進歩していくをモットーとし、味噌や醤油、甘酒に新しい発酵食品と幅広く展開しています。

社会福祉法人まき福祉会 地域支援課 星野・木村
TEL:0256-72-5531 (白寿荘東内)