

～ヨシヅヤ平和店にて～ ぬか漬講座を開催

- ◆日にち : 2019年3月17日(日) 10:30～11:30, 14:00～15:00
- ◆場所 : ヨシヅヤ・平和店 ありがとうひろば(愛知県稲沢市)
- ◆参加者 : 27名

ヨシヅヤ・平和店にて、弊社漬物機能研究所の梅谷が講師となり、当日来店されたお客様対象にぬか漬講座を実施いたしました。

教室内容は、「ぬか床の栄養、乳酸菌について、失敗しないぬか床の作り方」について講義を行い、当社の「熟ぬか床」で漬けた手作りぬか漬(きゅうり、かぶ、パプリカ)の試食をしていただきました。質疑応答の時間では、乳酸菌についてや、ぬか床の保管方法など様々な質問があり、講座後「ぬか漬を漬けていてうまくいかない理由が分かって良かった」とお声もいただきました。

発酵食品として注目されているぬか漬ですが、より多くの方々に親しみを持っていただけるよう、これからも食育活動を通して、ぬか漬の良さを伝えていきたいと思っております。



ぬか漬講座の様子