

～マルエツ 料理&カルチャー教室「いーとぴあ」にて～
ぬか漬講座を開催

- ◆日にち : 2019年5月23日(木) 11:00～13:00
- ◆場所 : マルエツ「いーとぴあ」(埼玉県蕨市)
- ◆参加者 : 36名

首都圏で展開する食品スーパーマーケットのマルエツの料理&カルチャー教室「いーとぴあ」にて、弊社漬物機能研究所の梅谷が講師となり、「発酵の魅力！ぬか漬セミナー」を実施いたしました。

講座内容はぬか漬の歴史、乳酸菌や酵母などの微生物による発酵がもたらす健康効果などを話した後、当社商品の「熟ぬか床」できゅうりを漬ける実習を行いました。その後、「熟ぬか床」で漬けたきゅうり、かぶ、パプリカと「きゅうりのキューちゃん」を白ごはんと一緒に試食。最後に、ぬか床の保管方法について講義した後、質疑応答の時間では、使用するぬかや野菜の漬け方、日ごろの管理方法など様々な質問がありました。

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