

アルビス 大島店『ぬか漬け教室』

- ◆ 日時 2019年9月21日(土)①13:30~14:00 ②14:15~14:45
- ◆ 場所 富山県射水市 アルビス 大島店 イートインコーナー
- ◆ 主催 射水市、アルビス株式会社
- ◆ 協賛 東海漬物株式会社
- ◆ 講師 東海漬物株式会社 北陸営業所所長 嶋村 佳之
- ◆ 参加者 60名(内 子ども3名)

富山県射水市にあるアルビス 大島店の限定企画「楽しく学んで、おいしく元気に！健康寿命を延ばそうセミナー」にて、「ぬか漬けで疲労回復と、腸内環境を整える」をテーマにぬか漬け講座を開催しました。

お子様からご年配の方まで多くの方にご参加いただき、ぬか漬けの良さを知っていただくいい機会となりました。

ぬか漬け講座では、ぬか漬けの栄養、失敗しないぬか床の作り方、おいしく漬けるコツなどについての話がありました。熱心にメモを取る方もいらして、ぬか漬けへの関心の高さがうかがえました。

試食コーナーでは、アボガドとパプリカのぬか漬け、ぬか漬けをトッピングした野菜サラダをご試食いただき、大変ご好評いただきました。特にアボガドのぬか漬けが人気で、「濃厚でおいしい」、「漬け方を教えて」、「ぬか床を始めたい」という声が聞かれました。

今回のセミナーをきっかけにぬか漬けにチャレンジして、楽しんでいただけたら幸いです。

