



令和7年度 女子会@やす

# 身体に優しい

## 発酵調味料づくり講座

この講座は、八頭町健康ポイントラリーの対象事業です。

発酵調味料と地元の無農薬野菜を使って身体にやさしい発酵ごはんや自家製スイーツを提供されている kimu cafe(キム カフェ)の木村明美さんから塩糀、しょう油糀の作り方や発酵調味料のレシピと摂り方について教わります。発酵調味料を活用したランチを頂いた後は、起業についてのお話を伺います。この機会にぜひご参加ください。

日 時 令和7年 **9月24日(水)**  
**10:00~12:00(受付 9:45~)**

会 場 kimu cafe(キム カフェ)八頭町日下部 750

講 師 木村 明美さん

参加費 1,500 円(弁当代)

持ち物 筆記具、手拭きタオル、保冷バッグ

対象者 八頭町在住または通勤・通学している方

定 員 15 名 (お子さま連れで参加可能)

締 切 日 9月17日(水)※先着順

申込方法 電子申請または電話でお申し込みいただくか、  
参加申込書に記入のうえ、持参またはFAXしてください。



電子申請



※八頭町健康ポイントラリーとは、健康づくりへの関心を高め、実践していただくきっかけづくりとして実施し、生涯を通じた健康づくりの支援と健康寿命の延伸につながることを目的としています。

### 申込み・問合せ先

八頭町男女共同参画センター「かがやき」

八頭町徳丸 578-1

TEL:0858-84-2361

FAX:0858-84-2362

【開館時間】

8:30~17:15

(土曜・日曜・祝日、年末年始は除く)



F A X ・ 持 参

参加申込書

(9月24日開催)

ふりがな	電話番号	—	—
氏 名	住 所		

※ご記入いただいた個人情報は、当講座の運営以外には使用いたしません。