

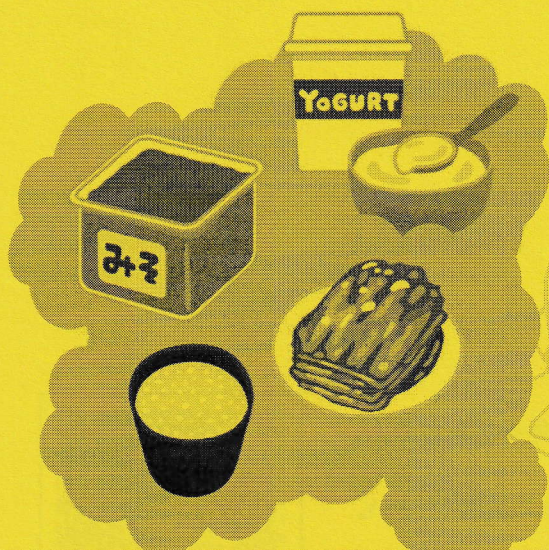
参加
無料

先着
50名

エコハ'ック'
進呈

発酵食品を 学ぼう！

コロナ禍で
見直される
発酵食品の
魅力を知ろう



このコロナ禍で、免疫力アップの食材として発酵食品が注目を浴びています。発酵食品は、腸の善玉菌のバランスを整えて、腸内環境を正常化する働きがあり美容と健康に役立ちます。

また、旨味・甘味が増すことで風味も栄養価が格段に上がるうえ、食品の保存性も高まるなどメリットがいっぱい。

専門家より発酵の魅力を聞き、発酵食品を暮らしに取り入れてみませんか？

日時 令和4年2月16日（水）

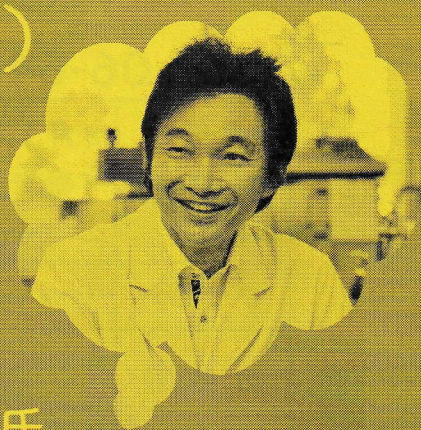
14:00~16:00

場所 女性センターレピエ 視聴覚室（地図は裏面）

講師 園田学園女子大学 人間健康学部

食物栄養学科 教授 渡辺敏郎 氏

定員 50名

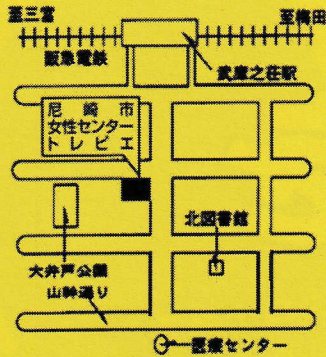


～お問い合わせ～ 尼崎市消費生活センター 電話 06-6489-6690

新型コロナウイルス感染拡大の影響により、やむを得ず中止や延期などをする場合がありますので、ご注意ください。



開催場所



尼崎市女性センタートレピエ 2階 視聴覚室

尼崎市南武庫之荘3-36-1

阪急電車 武庫之荘駅 南出口からまっすぐ南へ200m
 阪神バス 15、43、43-2、47-2、49番
 「北図書館」から北へ100m

お申し込みは、来所・電話・FAX・メールにて

◎ 電話でのお申込み

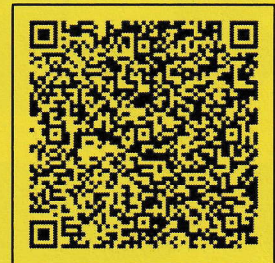
尼崎市消費生活センター

TEL 06-6489-6690 までお申し込みください。

◎ メールでのお申込み

件名を「発酵食品セミナー申込み」、メール本文に、①氏名、②電話番号をご入力の上、

「ama-moshikomi@city.amagasaki.hyogo.jp」まで送信ください。



◎ FAXでのお申込み

下記フォームをご利用ください。

FAX送信先 **06-6489-6686**

講座名	2月16日(水) 14:00~16:00 「発酵食品を学ぼう！」 ～ コロナ禍で見直される発酵食品の魅力を知ろう～	
フリガナ		
お名前		
連絡先	電話	
	FAX	