

発酵食品の魅力を知る



健康と発酵

～甘酒のチカラ～

申込
必要

食・運動・社会参加で
「未病の改善」に
取り組もう！

2025年3月22日(土)
11:00～12:00(受付10:45～)

発酵マイスター・プロフェッショナルの藤本倫子さんをお招きして、
発酵食品の魅力や、日々の生活で実践できるメニューを紹介して頂きます！

会場：北部市場(宮前区水沢1-1-1)
管理棟2階 大会議室

定員
70人

参加費は無料！

小学生以上の方ならどなたでも
無料で参加できます。
先着順での受付となります。

申込：下記電話またはメールで
お申し込みください

※定員に達していない場合に限り
当日のご案内も可能です。

甘酒のプレゼント

参加者のみなさんには
甘酒をプレゼント！



北部市場関連棟では
「関連・朝市」を開催中！

毎週土曜7:30～10:30

朝食・昼食は関連棟3階
市場めし「食堂街」へ！



ふじもとみちこ
講師：藤本倫子さん

- 日本発酵文化株式会社 常務取締役 運営統括マネージャー
- 発酵検定公式テキスト監修
- ベーシック講座(麹・醤油・甘酒・味噌)テキスト監修
- 発酵マイスターテキスト編集
- 発酵プロフェッショナル(発酵栄養学)テキスト監修

日本全国の発酵食品を一人でも多くの方に
楽しんでいただくことをモットーに、全国でセミナー活動中。

お問い合わせ・お申し込み

川崎市中央卸売北部市場商業協同組合

電話：044(975)2874

(月・火・木・金の9:00～14:00)

メール：k-hokubu@vesta.dti.ne.jp

ホームページ：https://ichibadeokaimono.jp



↑メールでのお申し込みは
こちらから

主催：川崎市中央卸売北部市場商業協同組合

共催：株式会社八海山

【神奈川県商店街魅力アップ事業費補助金事業】