

この春こそ腸活！

話題の日本の発酵食品で、心地よい暮らしを手に入れる

[講師] 日本発酵文化協会認定講師・発酵プロフェッショナル 浅沼 彩子

いま大注目の“日本の発酵食品”をつかって腸を整え、
心も身体も幸福感溢れる日々を目指す講座です。
※調理・試食の予定はございません。

<講師紹介>

食の魅力を10年以上伝える中で、発酵の魅力に取り憑かれる。
発酵の力で自身や家族の暮らしが底上げされた経験から、
その素晴らしさや可能性を講座やメディアを通して、多くの方にお届けしている。



- 開催日 4月21日、5月19日、6月16日 <全3回>
- 曜日・時間 水曜日 10:30~12:00 <90分>
- 定員 18名 (先着順)
- 受講料 3,600円 (税込)
- 教材費 1,700円 (税込)
- 会場 カルツかわさき 中会議室3



* 教材・持ち物・カリキュラムの内容は予告なく変更する場合がございます。詳しくは <カルツかわさき> までお問い合わせください。
* 受講生が一定数に達しない場合や、感染症への対応などのため、やむをえず教室の開講を中止する場合がございます。

● 募集期間：2月1日（月）～3月31日（水） * 先着順のため定員数に達しだい受付を終了させていただきます。

● お申し込み方法：① <カルツかわさき> 1階総合受付でのお手続き

② お電話によるお申し込み（☎ 044-222-5223）

③ <カルツかわさき> ホームページからWEBでのお申し込み



* 3月31日（水）までに、<カルツかわさき> 1階総合受付にて受講料のお支払いをお願いいたします。

感染症対策



消毒液を
設置します



非接触型の
検温を行ないます



施設の十分な
換気を行ないます



全フロアの
清掃を強化します

<お申し込み・お問い合わせ>

Tel. 044-222-5223

Fax. 044-222-5122

Mail. acxs-kawasaki@c-linkage.co.jp

〒210-0011 川崎市川崎区富士見 1-1-4

<アクセス>

◎ JR 川崎駅・京急川崎駅より徒歩 15 分

◎ 川崎駅東口バスターミナルより乗車 5 分「教育文化会館前」下車



カルツかわさき
川崎市スポーツ・文化総合センター