

お米がお酒にかわる不思議！なぜ？ 城島の酒造りと 発酵のしくみ講座



「お米からお酒へ」ミクロの世界の発酵のしくみを城島蔵元の酒造り工程をたどりながら学びます。苦労話、エピソードなどをまじえての講座です。

日時：11月8日(金) 10時00分～12時00分

場所：城島総合文化センター イベントホール

講師：二ノ宮 啓輔 氏（比翼鶴酒造株式会社 社長）

定員：20名

受講料：無料

持参品：筆記用具

申込み：住所、氏名、連絡先を窓口・電話・FAX・電子申請で
お申込みください。 電子申請はこちらから→

※講師への質問があれば申込時にお伝えください。



募集締切：令和6年10月23日(水)17時まで

※応募者多数の場合、締切後、抽選結果を全員にハガキで お知らせします。



お問い合わせ
申し込み先

久留米市城島生涯学習センター
(久留米市城島総合文化センター)
〒830-0211 久留米市城島町檜津1-1
電話：0942-62-2117 FAX：0942-62-4466
【電話による申込・問合せは 平日9時～17時】

城島総合支所文化スポーツ課のお知らせ(講座・イベントなど)はこちらから