



★一緒に手作りしましょう★

簡単♪梅干し手作り講座(全2回)～塩漬け編～

My 梅干しデビューしませんか？

年に1度の梅干しの季節がやってきました！

無農薬梅を使って安心安全で元気になれる梅干しを作りましょう。

手作りの梅干しは体にイイこといっぱい♪

今回は現代の忙しい私たちにピッタリのジッパー付きビニール袋を使った簡単な作り方でいきます。

(簡単でもとびきり美味しい梅干しが出来上がります！)

講座の中では梅干しの活用法や沢山の効果についてもお話します。

みんなでワイワイ楽しく手作りしましょう♪

★シソが入荷する7月始めには「シソ漬け編」も開催予定です。

シソの入った赤い梅干しをご希望の方は、シソ漬け編の参加もオススメです。

今回の塩漬けのみでも、白干し(シソを入れない梅干し)として完成できます。

【日時】 第1回 塩漬け編 6月15日(月) 10:30～12:00

【場所】 ビオラ(ナチュ村のお隣です)

【参加費】 ￥2000 (材料費込み)
1キロの梅をお持ち帰りいただきます。

【申込み】 店頭・お電話にて承ります。

TEL 092-672-5576

梅の準備の都合上6月10日(水)締め切りとさせていただきます。

【定員】 10名(お子様連れOK)



【持ち物】 エプロン・三角巾(ハンカチクロスやターバンで代用可)・

清潔なタオル2枚(梅を拭きます。フェイスタオル位の大きさが良いです)

梅の持ち込みも可です。この場合は参加費が変わりますのでご連絡お願いいたします。

【キャンセルについて】

梅の準備がありますので、お早めにご連絡ください。当日キャンセルの場合は￥1500をいただきます。

やむをえずキャンセルされても、梅と資料をお渡しして梅干しを自宅で作ったり、

後日塩漬けした梅干しをお渡ししたり等臨機応変に対応させていただきますので、ご安心ください。

講師 梅干研究所 副所長 たかこ

手作り好きが高じて、梅干し作りに魅了され梅の木オーナーにまでなってしまいました。

福岡のあちこちで梅干し作りや梅干しを使った料理教室のワークショップを不定期で開催。

みなさんと楽しく梅干し作りが出来るのを楽しみにしています♪

ご質問等ございましたらお気軽に♪TeL:090-5925-4824 mail:tako010748055@yahoo.co.jp

フェイスブック:柳瀬隆子(やなのせたかこ)です。