

季節の手仕事 梅仕事編  
簡単梅干し&梅ジュース作り

日時：6月20日（水）  
10:00~12:00

定員：10名



参加費：3,000円（材料費、保険料を含む）

2ℓ瓶を使用予定です。

お持ちでない方は別途1,000円で用意しますので  
申し込みの際にご連絡下さい。

持ち物：エプロン、三角巾、手拭きタオル

富山県の固有種の梅「稲積梅」。果肉はふっくらと厚くて種離れがよく、種が小さいのが特徴。酸味もよいため、古くから氷見では多くの家庭で梅干しなどにされてきました。クエン酸が豊富で疲労回復に効果抜群！そんな梅を使って梅の手仕事をしませんか？



梅2kgを使って、簡単に作れる白梅干しと梅ジュースを仕込んでお持ち帰り出来ます。

試食もありますのでお楽しみに♪

食育クッキングスタジオ かむかむ<sup>すまいる</sup>Smile

お問い合わせはこちらへ

 0766-91-3077

935-0024 富山県氷見市窪635-4

info@comecome-smile.com

