

2018 やさい村「食といのちの学校」

梅干し作り教室

&材料購入者用
申込用紙

6/17(日)

今年も梅を仕込む季節がやってきました。

『梅干しが手づくりできる!』『でも大変そう…』とっていませんか?

作るプロセスはいたって簡単!漬けた後ちょっと手をかけてあげたら、美味しい梅干しが出来ます。

日本伝統の食材「梅」。梅干しにはスゴイ効能もあります。みんなで楽しく作りましょう♪



- 内容 ● 梅干しの作り方を学び、干す前までの作業をします。
- 時間 ● 6月17日(日) 13:30~15:30
- 場所 ● 三鷹市消費者活動センター 3F 調理実習室【三鷹市下連雀3-22-7 Tel: 0422-43-7874】
- 持ち物 ● <必須> 梅を入れる壺またはジップロックやタッパーなどの袋・容器、エプロン、三角巾、筆記用具
- 費用 ● 仕込んだ梅お持ち帰り1Kg 込みで 3,000円 (お茶&菓子付)
- 講師 ● 山崎 初代さん <ナチュラルフードコーディネーター> 今ほど食の安心・安全が問われることの無い時代でしたが、子供達にお母さんの手作りを、本物の味を、と云う単純な思いから作りはじめました。(「美味しい!」に、喜びを感じて嬉しくて) 手作り味噌を差し上げたのがきっかけで、やさい村で、味噌作り・梅酒・梅干し・らっきょう漬け等の講師をやるようになりました。家では、通年ぬか漬け、冬はたくわん漬け、野菜作りなど、安心安全で何より美味しい!手作りをします。

* 定員 15名 (ご予約はお早めに!) <要予約> 6/11(月) 締切

▼ご自宅で作る方・材料購入の方はこちら記入して店頭までお持ちいただくか、FAXでお送りください。

no	材 料	価 格 (税別)	注 文 数	備 考
1	青 梅 (奈良産/稲田農園)/農薬・化学肥料不使用)	¥ 980 / Kg	Kg	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;"> 参考分量 ●梅干し… 梅 1k : 塩 100g (約1割) </div> ← 塩をお選びください。
2	Flower Of Ocean・シホ (伊豆大島産/深層海塩)	¥ 639 /200g	袋	
		¥ 2,734/ Kg	袋	
3	小さな海 (熊本産/天草の自然塩)	¥ 924 /500g	袋	
4	美味海 -土佐の完全天日塩- (高知産/海塩)	¥ 1,428/500g	袋	
合計金額		¥		<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;"> もちろん材料のみのご購入申し込みもOKです。 </div>

※梅の産地などが変更になる可能性があります。

● 必要事項をご記入の上、FAX / 電話 (月~土10時~19時) / メールにてお申し込みください ●

FAXお申し込み ▶▶▶ やさい村 FAX: 0422-42-0634

電話: 0422-47-6639 / メール: info@yasaimura.jp

お名前:	「梅干し作り教室」 参加 ・ 不参加
ご住所:	名
お電話番号:	Email: