

2018 やさい村「食といのちの学校」申込用紙

梅酒 & 梅シロップ 作り教室

6/2(土)



今年も梅の季節がやってきました。我が家の味、マイ梅酒を毎年作りませんか？
どこにも売っていない最高の梅酒と梅シロップを！一緒に楽しみながら作りましょう♪

- 内容 ● 梅酒&梅シロップを自分の作りたい分作ります。
- 時間 ● 6月2日(土) 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> 梅酒・シロップを入れる瓶などの容器、エプロン、三角巾、筆記用具
- 費用 ● 1,500円(お茶&菓子付) + 材料代(別途材料費が必要で表参照)※持ち込み可
- 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!手作りをしています。

* 定員 15名(ご予約はお早めに!) <要予約> 5/28(月) 締切

▼こちらに必要な分を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 | ←砂糖を使いたくない方は ●青梅+焼酎+はちみつやメープルシロップ、●青梅+みりんでも 出来ます! 参考分量 ●梅酒(基本)… 青梅1k: 焼酎1.8ℓ : 氷砂糖1k ●梅酒(応用)… 青梅1k : みりん1.8ℓ |
| 2 | 玄米焼酎 (35度/米・米麹) | ¥ 2,890/1.8ℓ | 本 | |
| 3 | 氷砂糖 (てんさい糖(国産)) | ¥ 650 / Kg | 袋 | |
| 4 | 三河みりん | ¥ 2,320/1.8ℓ | 本 | |
| 合計金額 | | ¥ | | もちろん材料のみのご購入申し込みもOKです。 |

※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: | 「梅酒&梅シロップ作り教室」 | | 参加 ・ 不参加 |
| ご住所: | | | 名 |
| お電話番号: | Email: | | |