



らっきょう の甘酢漬教室

季節の手仕事を楽しむ

「らっきょうの甘酢漬」を作る教室です。
パリパリとした食感と素材の味を生かし、
直漬けする方法を学びます。

材料は、栗原市内で生産している良質ならっきょうと
栗駒山麓のトチノキから採取したはちみつを使います。
作った「らっきょう漬」約1kgはお持ち帰り。

保存食のらっきょう漬は、
漬けてから一年くらいが食べごろに。
地元の食材を使った手作りの地元食を、
暮らしに取り入れて楽しみましょう。



6/30 **土** 午前10時～正午
(受付) 午前9時50分～

この花さくや姫プラザ

(所在地：宮城県栗原市志波姫沼崎南沖452)

【募集人数】食に興味のある方18人(最少催行人数12人) 【申込締切】6月28日
(木)午後5時まで ※定員になり次第締切 【参加費】2,500円 【服装・持ち物】
調理に適した服装、エプロン、三角巾またはバンダナ、ガラス製ふた付き保存容器
(2ℓ以上)、筆記用具 【その他】作った「らっきょう漬」を1kg お持ち帰り

問い合わせ・申込先

くりはらツーリズムネットワーク

Tel/Fax : 0228-23-0050 Email : kurihara.tn@gmail.com

定休日：毎週日・月曜日、祝日 受付時間：10:00～17:00



世界遺産化プロジェクト
食文化
日本

主催



くりはらツーリズムネットワーク

主管



くりはら食ツーリズム研究会