

煮梅 ブランデー梅酒 教室

6/30(土) 午後2時～4時
(受付) 午後1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)

青梅で梅仕事

春の訪れを告げるように花が咲いていた梅の木は、夏になると、青梅がたくさん実ります。

保存食の代表のような梅干をはじめ、梅の実は、保存食として様々な食べ方があります。

今回は、暑い夏場にピッタリな、甘くてさっぱりとした「煮梅」と、ちょっと贅沢な梅のお酒「梅酒ブランデー」を作ります。

【募集人数】食に興味のある方14人(最少催行人数10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】3,000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)、煮梅を入れる容器、筆記用具 【その他】作った「ブランデー梅酒」1ℓ・「煮梅」をお持ち帰り。梅酒で作ったゼリーの試食あり

世界遺産化プロジェクト
食文化
日本

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

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