

青梅と米麴の

酵素シロップ 作り



6月限定! 新鮮な青梅をたっぷり使って酵素シロップを作ります。

1日1回スプーンでかき混ぜて2週間経ったら完成です。

ご自宅で活用できる酵素シロップ作りに挑戦し、健康的な習慣を始めませんか。

日時: 6月23日(火)

10:00~11:00

場所: 北潟公民館 調理室

講師: 片山 裕一 先生、高木 めぐみ 先生(三七味噌)

費用: 500円(材料費、容器代) ※できあがりの量:400~500ml

定員: 10人(申込先着順)

持ち物: エプロン、三角巾、手拭きタオル

お申し込み先

北潟公民館(あわら市北潟150-1) ※6月16日(火)までにお申し込みください。

☎79-1100 ☒komin-kitagata@city.awara.lg.jp



申込みはこちら