

発酵の力で体にやさしい食事を

たびのそら おいしいサークル



月1回美味しく楽しく!

定員
10名

- [時間] 各回 午前10:00~午前11:30
- [会場] つけものや たびのそら 漬物工房
(砂川市西4条南1丁目3-2)
- [参加料] 4.5.6月 700円、 7.8.9.10.12月 1,000円
11月 2,000円 ※小学校入学前のお子さんは無料です。
- [持ち物] エプロン、スリッパ、お持ち帰り用保冷バック
- [メニュー] 4月24日(日) 塩蔵きゅうりで簡単漬物づくり
5月22日(日) 塩蔵メロンで簡単漬物づくり
6月26日(日) 塩蔵人参で簡単酢漬づくり
7月24日(日) 野菜の塩蔵方法とピクルスづくり
8月28日(日) コリンキーのやさしい酢漬づくり
9月25日(日) ナンバン味噌づくり
10月23日(日) 紫大根のやさしい酢漬づくり
11月27日(日) 味噌づくり
12月18日(日) 赤かぶのやさしい酢漬づくり

※野菜の生育状況等により変更になる場合があります。

毎回 ご飯、漬物、おかず味噌、玄米茶などの試食あり。
作ったものはお持ち帰りできます。

漬物専門店 つけものや たびのそら

電話 0125-74-7285

各回4日前までに申し込みください。年間申し込みもできます。
団体申し込み、講師派遣、その他メニューなどお気軽に問い合わせ下さい。

インスタ、FBも
フォローお願いします!

お申込み
お問い合わせ