

5月の杉田梅の木坂

杉田梅で梅酒、梅ジュース、梅味噌を作る

日時： 5月28日（木）～31日（日） 11時～12時

会費：梅酒 4500円 10分の梅酒を仕込みお持ち帰り
梅ジュース 3000円 10分の梅ジュースを仕込みお持ち帰り
梅味噌 3000円 1kg分の梅味噌を仕込みお持ち帰り
材料費、講習料、容器代、試飲代込み



小梅で梅干しを作る

日時： 5月28日（木）～31日（木） 13時～14時

会費： 3500円 1kgの梅干しを仕込みお持ち帰り
材料費、講習料、試食代込み



杉田梅の木坂ログハウスは開放的な施設です。定員4名で短時間で手際よく作業をします。マスクをご持参下さい。お申し込みは下記へお願い致します。



代表 市原 由貴子

<http://shunsaika.yokohama/>

090-8052-3478

cookyukiko@nethome.ne.jp

cookyukiko1030@ezweb.ne.jp