

いつでも梅しごと

杉田梅で梅酒、梅ジュース、梅味噌を作る

梅の実の時期は終わりました。今年は不作の年になりました。

梅干しは完熟の生梅でしか作ることができません。しかしそれ以外の梅しごとは冷凍梅でも出来ます。それどころか冷凍梅の方が短時間で沢山のエキスを出すことができ、良い製品が出来ます。

作りそびれてしまった、もう飲んでしまった方、是非作りをいらして下さい。

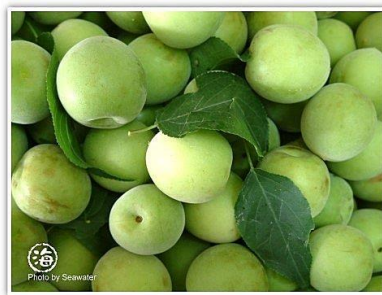
このご時世ですので、1人以上4人以下で開催します。ご希望の日時を希望日の1週間前までに連絡して下さい。

日時：ご希望の日時をお知らせ下さい（11時から16時の間1時間程）

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、容器代込み		

場所：杉田梅の木坂ログハウス

横浜市磯子区杉田 9-1-16（HPでご確認下さい。駐車場有）



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。



杉田・梅塾
SUGITA UME CRAM SCHOOL

代表 市原 由貴子

<http://shunsaika.yokohama/>

090-8052-3478

cookiyukiko@nethome.ne.jp

cookiyukiko1030@ezweb.ne.jp