

6/10 (日)

13:30 ~ 15:30

道の駅 発酵の里こさぎ

2F 研修室にて

発酵の里の梅ジュース

第2回

ぷくぷく講座

梅干し

ご



定員 15名



お申込みは 6/6まで!



一梅入魂

手塩にかける...



梅干し

青梅 1.5kg を 伝統海塩 海の精で 仕込みます (4Lのビン付です)

昔ながらの 梅干し...

2500円



梅酵素ジュース

青梅 0.5kg を 砂糖 + my常在菌で 仕込みます (1.8Lのビン付です)



1000円

お問合せ 道の駅 発酵の里こさぎ 0478-70-1711