

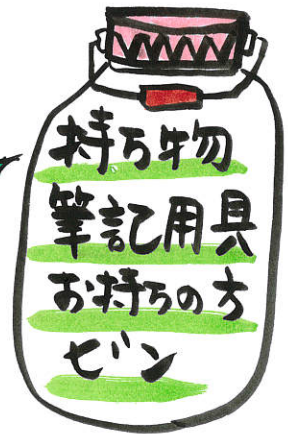
<第3回ぶくぶく講座>

梅干し 作り



6
16
(日)

梅仕事の季節です




時間 13:30~15:30

場所 道の駅発酵の里こざき新鮮市場 2F研修室

定員 15名 (お申し込みは6/12まで)

無農薬梅
使用...



青梅 1.5kg を
伝統海塩 海の精で
仕込みます 

一
梅
入
魂



4Lのビン付
2,500円
容器を自参できる方
2,000円

お問合せ 道の駅発酵の里こざき 0478-70-1711