



梅の漬け方講習会のご案内



和歌山産 南高梅を使って産地講師による実演講習を下記の通り行います。
 何回やってもカビが生えるけどどうしたら良いの?等の疑問や、質問にも
 お応えできます。下の申込書でお申込みください。
 みなさまのご参加をお待ちしています。

記

- ☆ 日 時 5月21日(水) 10:00~12:00
- ☆ 場 所 コープさが第1支所 会議室
三養基郡みやき町大字養原 3035-4
- ☆ 講 師 生産者の林さん(予定)
- ☆ 参加費 200円 ・ 定員50名



<内 容>

- ・梅ジュース
- ・梅酒・白梅干し・梅ジャムの作り方
- ・梅ごはん・梅ジャム・梅ドリンクなどの
試食・試飲

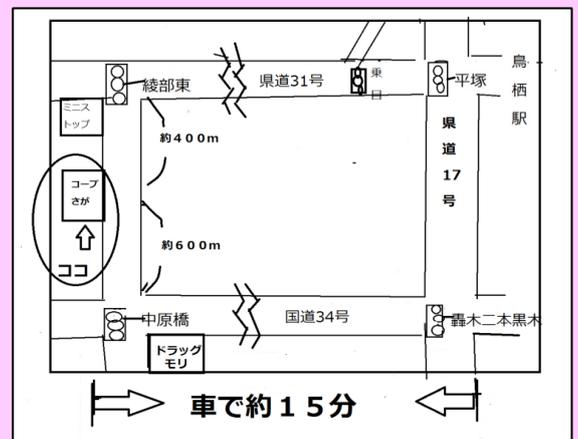
☆ お問合わせ先

☎ 0942-94-9123 (第1支所)

※梅ジュースを持ち帰りできます。

その他、お持ち帰り用に 冷凍梅 300g、
小型のプラスチック容器を準備しています

会場地図



き り と り 線



梅の漬け方講習会 参加申込書

×切 5/9(金)

個配 ・ ()ステーション ・ ()班

お名前 ()

日中連絡のとれる電話番号 ()

※ご記入いただいた個人情報は、当企画の連絡のみに使用させていただきます。

