

梅干し・梅ジュースを作る！講習会 のお知らせ

「くいしんぼ」では、伝統食を大切にしたい！と活動しています。日本の味ともいえる「梅干し」是非皆さんに作ってもらいたい！と毎年講習会を企画しています。梅の生産者である大紀コープファームの方、「くいしんぼ」のメンバーと一緒に作りませんか？
自分で漬けた梅は格別ですよ～

- ◆ 日にち：6月28日（火曜日）
- ◆ 時間：10：00～12：00
- ◆ 会場：昭和生涯学習センター・料理室
※地下鉄「御器所」下車 徒歩10分
- ◆ 対象：組合員とそのお友達（大人のみ）
- ◆ 参加費：組合員 2,000円 組合員外 2,200円
（プラスチック製蓋付き 漬け梅用容器込み）

材料

- ★ 梅干し
青梅 1kg分
赤しその塩漬け 300g
（後から梅漬けと一緒にします）
- ★ 梅ジュース
冷凍梅 約250g分



- ◆ 募集人数：24名 ※託児はありません。

携帯から
簡単お申込み⇒



※ 応募締切日・・・5月27日（金）

※ お問い合わせ・・・あいち生協 組織運営課（Tel）052-821-2010（fax）052-821-2388

※ 応募者多数の場合抽選を行い、当落結果・詳細は 6月10日（金）までにご連絡いたします。

（有）大紀コープファーム・・・奈良県で柿や梅を中心に有機・特別栽培農産物の生産に取り組んで約30年。
自然と環境を守り、食の安全と安心を育てています。

切り取り線

＜組織運営課行き＞

テーマ活動グループ くいしんぼ

提出〆切 5/27（金）

梅干し・梅ジュースを作る！講習会 参加申込書

☆組合員番号 _____ 組合員氏名 _____ 電話番号 _____

☆参加者氏名 _____ 組合員・組合員外 _____ 組合員・組合員外 _____

_____ 組合員・組合員外 _____ 組合員・組合員外 _____

※この情報は「くいしんぼ」の企画他、組合員活動以外の目的には使用いたしません。

企画に参加された場合、写真を機関紙及びHP等に使用させて頂くこともあります。不都合な場合はお申し出下さい。

☆当日、講師に聞いてみたい事があればお書き下さい。