

秋の遠足 ♪

世にも楽しいお味噌汁ワークショップ第3弾！！ 摘みたて野菜でお味噌汁をつくろう ～ in久保田農園～



参加お土産
・摘みたて野菜
・味噌
・昆布

農園代表
久保田真透さん
年間80種もの
西洋野菜取扱！



【平山由香】

お味噌汁復活委員会代表・料理教室キュイエール主宰・国際中医薬膳管理師。神戸市在住。
NHK「きょうの料理」の他、雑誌や全国で活躍中。
素材の持ち味を生かした身体にやさしいレシピと気軽に楽しむテーブルコーディネートレッスンも開催。
2014年より全国各地で、地域の味噌・出汁・具で仕立てるお味噌汁ワークショップを精力的に行い、2017年にはフランス・パリ、スイス・チューリッヒでも実施。

【ツアー内容】

1. 畑で収穫！
季節の畑巡り♪農園・ご主人の久保田様のお話を伺いながら摘みたて野菜を味わおう！
2. 味噌のテイスティング！
お味噌の種類を学ぼう！お味噌の知識、出汁のことetc楽しくテイスティングしながら種類を学ぼう！
3. お料理タイム！
収穫した摘みたて野菜を中心に3種類のお味噌汁を作ってみよう！
予定 ●堀り立て大根と間引き菜の豚汁 ●蕪の味噌汁ミルク仕立て ●葉野菜のサラダ味噌汁

【応募詳細】

日時 / 2018年11月3日(土) 10:30 ～ 13:30

場所 / 久保田農園内併設のキッチンスペース

〒819-1304 糸島市志摩桜井5124 ※駐車場有

参加費 / 大人¥4,000

※大人ペアでのご参加の場合¥3,500（おひとり様500円の割引有り）

親子ペアでのご参加の場合¥5,000

お子様1人追加の場合¥1,500（3才以上より参加可能・お土産なし）

定員 / 24名様

持参品 / エプロン、ハンドタオル、筆記用具、エコ袋（野菜持ち帰り用）、靴を入れる袋

【お申込み・問い合わせ先】 e-mail: yokkom12@gmail.com Tel: 080-4151-0370 (本田)

【企画】フードディレクター 本田淑子 【協賛】みそ健康づくり委員会 【協力】久保田農園