



## 自家製調味料ワークショップ⑦ 梅仕事！

今年は申年。申の梅は縁起物！とされています。  
興味はあるけれど・・・今まで挑戦できなかった  
「梅仕事」にチャレンジしてみませんか？  
お1人1キロの基本の梅干しを仕込みます。  
梅干しは万能調味料。  
ジメジメを吹き飛ばす、「アレンジ梅レシピ」の料理もご紹介します！



日時：2016年6月23日(木) 15時00分～17時00分

場所：ホスピタルケア白金高輪 8階

参加費：3,500円(仕込み容器、1キロの梅持ち帰り、一品料理込み)

持ち物：エプロン、筆記用具、梅持ち帰り用手さげ袋

定員：先着10名様

お問合せ・お申込みは 03-6277-0606 (9:00～18:00)  
shirokanetakanawa@hospital-care.info  
お名前、連絡先を明記して下さい



講師  
田上真貴  
(たがみまき)

ケーキショップ  
「キルフェボン青山店」のマネージャー、  
料理研究家のアシスタント経験後、  
カフェ、料理教室を運営。  
現在はフードクリエイターとして活躍中。



港区三田5-15-15