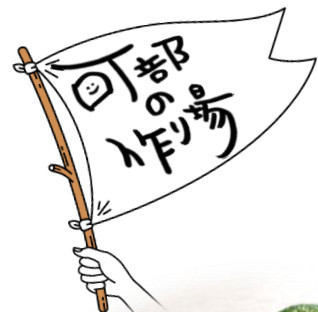




ゆず 大林の柚子を使った こしょう 柚子胡椒作り

大林でとれた柚子を使って、
自分だけの柚子胡椒を作りましょう。
保存方法やいろいろな使い方もご紹介します！

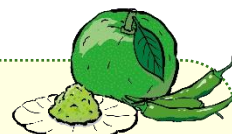
講座の内容

- 柚子胡椒の作り方（実習）
- 保存方法のポイント
- おすすめの使い方紹介
- 試食タイム



柚子胡椒って？

九州で親しまれている万能調味料。
柚子の爽やかな香りと唐辛子のピリッと
した辛みが特徴です。
お鍋や焼き物、麺類、ドレッシングなど、
いろいろな料理に大活躍！



日時

9月13日(日) 10:00~12:30

場所

可部公民館 実習室

対象

どなたでも（小学4年生以下は保護者同伴）

参加費

500円（当日集めます）

講師

（一社）ふるさと楽舎 ばばた 馬場田 しんいち 真一さん

持参物

エプロン、三角巾、マスク、手ふきタオル、ふきん

申し込み

9月2日(水)～10日(木)に公民館へ電話か来館で



（公財）広島市文化財団 可部公民館 ☎(082)814-4031

〒731-0221 広島市安佐北区可部三丁目19番22号（安佐北区総合福祉センター 7・8階）

※受付時間：午前8時30分～午後5時15分（木・金は午後7時まで）

※休館日：火曜日・8/6・12/29～1/3・祝日（火曜が祝日の場合はその直後の平日）