

# 梅醤油、梅干し教室案内

今年は去年よりも作柄のいい梅の状態との梅農家太田さんの情報です。

6, 7月は梅を始めとして年間でも忙しい季節です。

事前に参加可否と梅の数量を確認させていただきます。

梅はいずれの教室も限定5名様までとさせていただきます。

教室参加費:3,000円昼食付き

材料は必要分下記単価での購入となります。値段は多少変動します。

梅 :1kg 400円位

醤油 :1.8L 1,150円

焼酎 :1.8L 1,200円位

氷砂糖 :1kg 350円位

醤油漬、梅酒入れビン:4L瓶 700円位

梅干し用保存瓶:8L瓶 900円位

ある方は持参してください。

赤紫蘇 :梅5KG分で800円位(昨年実績)

A:6月22日(水)9:30~13:30 梅のしょうゆ漬け、梅酒

B:7月 6日(水)9:30~14:30 梅干しづくり

参加者名	
連絡先	
参加教室名	
梅必要数	
梅酒用	
梅醤油用	
梅干し用	
保存瓶	