



community club  
**Tama-gawa**



**限定！**

## 『入門季節の自家製仕込み講座』

農薬、化学肥料を使わず1年かけて育てた農園直送の貴重な生梅(完熟梅)と天然塩を使って、自家製オーガニック梅干しを作りましょう。

- 日程: 7月4日(木) 梅干し作り  
(保存瓶もこちらで用意。1kg梅お土産付き)
- 8月1日(木) 甘酒作り  
(ハワイで大人気のハイドロフラスクと甘酒100gお土産付き)
- 9月5日(木) 塩麴&醤油麴作り  
(保存瓶もこちらで用意。100gずつお土産付き)

時間: 13:30~15:00

会場: コミュニティクラブたまがわ

〒158-0094 東京都世田谷区玉川3丁目17番1号 V-2 玉川高島屋S・C東館4F

会費: 全3回18,000円

持ち物: エプロン、お土産を持ち帰る袋

本件についてのお問合せ&申し込みは TEL:03(3708)6125までお願いいたします。