

実山椒を摘んで、 ちりめん山椒を作ろう！

2017年
5月27日(土)
13:00~
※約2時間

山椒の葉っぱを料理で使ったことがある人は多いかもしれませんが、山椒の実がどのようなになっているのか見たことがありますか？

このワークショップでは、kotonohaの庭に生えている大きな山椒の木の実を摘み取る場所から始めて、一緒にちりめん山椒を作ります。山椒の実を摘むのはとても楽しいのですが、実は大変なのはそこからです。実についている細かい枝を外す作業がとても大変なのですが、皆でワイワイ言いながらやるとそれも楽しい思い出になりますし、スーパーで売っている山椒の実が結構高価なものも納得がいくようになります。

ちりめん山椒を作った後に残った実は、すべてお持ち帰り頂くことも可能ですので、ご自宅で別の料理にご使用下さい。皆さまのご参加をお待ちしております。



まだ枝がついた状態の山椒の実



完成したちりめん山椒

場所 古民家ギャラリー&雑貨 kotonoha
679-1333 兵庫県多可郡多可町加美区三谷 255

参加費 ¥500 (子供は無料) **定員** 約5名

集合時間 13:00~

持ってくる物 ちりめんじゃこ・お一人様約150g (倍の量を作りたい方は300g) / エプロン / お持ち帰り用のタッパーなどの入れ物

※調味料はこちらでご用意いたします。

ご飯をご用意いたしますので、その場で作りたてのちりめん山椒を食べ比べてみましょう！

摘み取った
山椒の実はお持ち帰り自由

《注意事項》

- ※ギャラリーには猫がいますので、動物の毛に対するアレルギーをお持ちの方はご相談下さい (動物たちはとてもおとなしいので、まったく危害はありません)。
- ※近くにコンビニなどのお店がありませんので、食べ物や飲み物が必要な方はご持参ください。

《申し込み方法》

メール (info@office-cozy.com) または、お電話 (0795-20-7484) にてお申込みください。