

fu do ku kan Bamboo

タバスコ・三升漬け作り

9月もまだまだ暑い日が続きます。暑い日こそHOTなものを！
周南市須金に移住した夫婦が作る唐辛子を使った調味料作りです。
「三升漬」は、北海道・東北地方の郷土料理で、醤油、唐辛子、麴を合わせて漬けた物です。ピリッとした唐辛子の辛みが絶妙で、炊きたてご飯との相性は抜群です！！

令和4年9月3日(土) 10:00~11:30

定員:15名(最少催行人数7名)

場所:学び・交流プラザ 調理実習室

講師:fu do ku kan Bamboo

須田 加弥子さん

参加料:2,000円(持ち帰り用容器付き)

持ち物:エプロン・三角巾・手拭きタオル

※当日検温いたします。体調の優れない方のご参加はご遠慮ください。

申込期間:8月1日(月)~8月25日(木)

申込先:周南市観光案内所&特産品セレクトショップ まちのポート

☎0834-22-8691