

みんなで作ろう！ 飛驒の食 料理教室（発酵）

～ 飛驒に伝わる発酵の知恵～



しな漬けの会

11/28(土)

興味はあるけど、面倒なことは一人では無理。それなら、かめちゃんと一緒に作ってみませんか。切って漬け込む直前までをみんなでします。（仕上げは各自宅にて漬込み）

時 間 9:00～12:00

定 員 6組（先着順 1組で1～3名まで）

参加費 1組で 2,500円

会 場 河台町公民館（予定）

エプロン・三角巾

持ち物 手拭きタオル・丈夫な手提げ
袋か みかん箱



11/28 しな漬け
申込み



大根寿司の会

1/18(月)

昔ながらの発酵食「大根寿司」、それぞれの家庭の味がありますが、今回は「すかな流」で！発酵の知恵とおいしさを一緒に作りましょう。

時 間 10:00～12:00
13:30～15:30

定 員 各10名（先着順）

参加費 2,500円 根菜の下漬けは各自で
事前にします。

会 場 SATOYAMA STAY

持ち物 重石ができる容器・エプロン
三角巾・手拭きタオル



1/18 大根寿司
申込み



申込方法：直接もしくは左右のフォームより
問合せ先：飛驒市食のまちづくり推進課
☎0577-62-9010（平日9時～17時）
主催：飛驒市 協力：工房すなか

