

お味見会 ワークショップ NEWS

2024 秋・冬

弘化台の
お店で開催
します

果物や野菜を通して、自分の好きな味に気づいてもらう
体験ワークショップを開くのもわたしたちが大切にしてい
る活動の一つです。旬ごとの青果を使って酵素ジュース
を作る教室や土佐文化を伝える教室も開催しています。
小さい店だからできることがあります。

秋の手仕事 ワークショップ

要予約

11/30(土)

ゆず絞り、
寒ぶりと味わうぬた作り

参加費：お一人 3500円
10:00～（2時間弱）

* ゆず絞り体験・ぬたづくり
試食にブリ刺し・ブリしゃぶ付き

プレミアムお味見会 ～洋なし沼の会～

要予約

11/6(水) 10:00～(90分)

参加費：お一人 2500円

* 山形・新潟を中心に5種ほどの洋なしを
食べ比べしていただきます。お土産付きです。

酵素教室スケジュール 要予約

安心・安全な酵素ジュース作りを行っていただけるよう環境・道
具・材料・旬の良質な果物にこだわり教室を行っています。
(座学・実践・試食の流れで実施)日本酵素マイスター協会認定
講師の秋山浩子が担当します。

●酵素ジュース作り教室 (90分)

はじめての酵素ジュース作り教室

酵素ジュース作り初めての方対象です。発酵過程が
一番わかりやすい『りんご』で作ります。

10/12(土)・11/9(土)

12/14(土) 10:00～11:30

1day酵素ジュース作り教室

リピーターさん対象の教室です。こだわり抜いた
発酵に向いている旬の果物で作ります。

10/18(金)・10/22(火)

11/15(金) 10:00～11:30

* 午後開催日

10/12(土)・11/9(土)・12/14(土)

14:00～15:30

参加費

7700円(テキスト 道具 材料費込)

JAS認証 特別栽培フルーツで開催

●活用レシピワークショップ(60分)

* 酵素ジュース作り教室に

参加されたことのある方のみ参加可

・ローチョコレート

酵素とカカオで作る非加熱のローチョコ作りが学べます

10/12(土)・11/9(土) 13:00～14:00

・酵素ポン酢

酵素を使った非加熱の手作りポン酢作りを学べます

12/14(土) 13:00～14:00

参加費

3850円(道具 材料費込)

旬のお味見会

事前予約なし

〈毎月第1・2土曜 9:00～12:00〉

無料で参加できる店頭での食べ比べ会です。
お気軽にご来店ください。

* 入荷状況により、食べ比べの内容が異なる場合があります。
ご了承ください。

10月

10/5(土) ぶどう食べ比べ

ぶどう好きには名残惜しい時期になります。
今季最後のぶどうをお楽しみください。

10/12(土) 洋なし食べ比べ

皆さんの周知のラ・フランスの解禁前には
なりますが、ラ・フランスだけではない洋梨の
魅力を早生品種よりお楽しみください。

11月

11/2(土) りんご食べ比べ

りんごも時期によって様々な品種があります。
開催時期に揃えられるだけ揃えたいと思ってい
ます。味の違いもお楽しみください。

11/9(土) 水晶文旦食べ比べ

高知の文旦シーズンは9月から3月までと半年
ほどあります。一番最初に収穫される水晶文旦、
もしタイミングが合えばハウス文旦も加えさせて
いただきます。

12月

12/7(土)・12/14(土)

温州ミカン食べ比べ

温州ミカンが美味しくなる時期、甘みが
強いもの・酸味が強いものなど自分にとって
の好きな味を見つけてみてください。

【お申込み・ご案内】

●お申込みはラインが便利です。
ワークショップやお味見会を随時ご案内します。



●電話でのご予約も受け付けています。

Tel 088-882-3989 Fax 088-882-3120

高橋勢子商店 〒781-0811 高知市弘化台12-12