

# お味見会 ワークショップ NEWS

2024 初夏

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  
つく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。

フルーツあめ  
ワークショップ

要予約

参加費：お一人 500円  
10：00 から 60分弱

次回は  
5/18, 5/25  
6/22, 6/29  
開催です

牧野植物園様で開催したワークショップなどでもご好評いただいております。  
お子様も簡単にお作り頂けるので、親子での参加もお勧めの企画です。  
時期によってはシャインマスカットなどの高級果物が登場することもあります。

お砂糖を高温に熱して作ります。  
お子様の場合は保護者の方の付き添いをお願い致します。

Instagram

旬の果物や野菜のこと。  
ワークショップの様子など  
Instagramで発信しています。  
フォロー宜しくお願い致します。



@SEIKOSHOTEN

弘化台の  
お店で開催  
します

## 酵素ジュース作り教室 要予約

酵素ジュース作りは果物の切り方で発酵の仕方や味が全然  
違ってきます。安心・安全な酵素ジュース作りを行って頂け  
るよう様々な事にこだわり教室を行っております。講師は、  
日本酵素マイスター準1級公認トレーナーの資格をもつ、  
秋山浩子が担当します。



酵素ジュース作り教室 (90分)

5/11 (土) はじめてさん 10:00 ~ 11:30  
5/11 (土) リピーターさん 14:00 ~ 15:30  
5/17 (金) リピーターさん 10:00 ~ 11:30  
5/21 (火) はじめてさん 10:00 ~ 11:30

●6月は年に一度の梅のお教室です

6/1 (土) リピーターさん 10:00 ~ 11:30  
6/8 (土) はじめてさん 10:00 ~ 11:30  
6/8 (土) リピーターさん 14:00 ~ 15:30  
6/15 (土) はじめてさん 10:00 ~ 11:30  
6/18 (火) リピーターさん 10:00 ~ 11:30  
6/21 (金) はじめてさん 10:00 ~ 11:30

酵素ドライフルーツ教室 (60分)

5/11 (土) リピーターさん 13:00 ~ 14:00  
6/8 (土) リピーターさん 13:00 ~ 14:00

フルーツビネガー酵素作り教室 (90分)

5/17 (金) リピーターさん 10:00 ~ 11:30

酵素ジュース教室 (90分) 7,700円

テキスト・道具・材料費込(試飲試食付き)

フルーツビネガー (90分) 7,700円

ワークショップ (60分) 3,850円

試食付き

酵素ジュース教室に参加されたことのある方  
のみ参加できる酵素ジュースの活用方法を学べる講座になります  
例：酵素ボン酢・酵素生ジャム・酵素ドレッシング

## 特別教室

オイルを学ぼう! 油で体が変わる?!

5/17 (金) 12:00 ~ 14:00

参加費：2,000円 お土産・試食付

主催：原田 恵美子(原田商店)

「良い油」「悪い油」とは? 油のキホンを  
しっかり学んで世界の一流オリーブオイルを  
讃岐うどんてテイスティング!

## 旬のお味見会 無料 事前予約なし

当店の風物詩になりつつある土曜日のお楽しみですその時期旬の果物  
を店頭で自由にご試食頂けます。ギフトをお選び頂く基準にするもよし  
市場近辺へお出かけついでもよし。どなたさまも気軽にご参加頂けます  
入荷状況により内容が変更になる場合がございます予めご了承ください

5月・6月はお休みです。

7月

お味見会+お子様も  
お楽しみ頂けるイベントを  
企画中です。

## [お申し込み・ご案内]

●お申し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。



LINE

●お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  
info @ takahashiseiko.com



HOME PAGE