

# お味見会 ワークショップ NEWS

2025 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。

## 冬の手仕事 ワークショップ

要予約

～スペシャル企画～

## スーさんの韓国料理教室

日時:2月4日(火)  
10:00～(約2時間)

参加費:お一人 3500円

\*本場の韓国料理をスーさんが教えてくれます  
\*少人数6名での開催です 予約はお早めに

## プレミアム企画 要予約

～オリーブオイルテイस्टینگ講座～

日時:1月21日(火)  
11:00～(約1時間)

講師:原田商店(香川県観音寺)  
原田恵美子さん

\*油について一歩踏み込んだお話がうかがえる貴重な機会です  
詳細決まり次第告知いたします

## 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。

1/20(月)・2/15(土)・3/15(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。

2/21(金)・3/21(金) 10:00～11:30  
\*午後開催日 14:00～15:30

1/18(土)・2/15(土)・3/15(土)

#### フルーツビネガー酵素作り教室(90分)

旬の果物とこだわりのお酢を使って  
まろやかで飲みやすいフルーツビネガーを作ります。

1/17(金)・1/18(土)・2/21(金)  
10:00～11:30

参加費(酵素ジュース・ビネガー共通)  
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・ビネガー教室に

参加されたことのある方のみ参加可

●酵素ジュース活用 13:00～14:00  
2/15(土)・3/15(土)  
●酵素ビネガー活用 11:30～12:30  
1/17(金)・1/18(土)・2/21(金)

参加費 3850円(テキスト 試食込)

## 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。

1月

1月のみ変則

#### 1/18(土) 早春柑橘食べ比べ

1年で1番柑橘の種類が多い季節。馴染みある  
品種からレアな品種まで是非お楽しみください。

#### 1/25(土) いちご食べ比べ

春先が旬のように感じますが、寒い冷え込む季節  
のいちごは格別です。八百屋のおすすめ時期の  
いちごを是非お試しください。

2月

#### 2/1(土) いちご食べ比べ

1/25に引き続き、美味しい時期のいちごの食べ  
比べ。連続でご来店いただいてもお楽しみいた  
だけよう産地や品種を変えながら準備します。

#### 2/8(土) 土佐文旦食べ比べ

2/13の土佐文旦の日を前に土佐文旦食べ比  
べを行います。産地違いなど、ご自分の好きな  
味を探してみてください。

3月

#### 3/1(土) フрутトマト食べ比べ

トマトといえば夏が旬のイメージがありますが、  
高知のフルーツトマトが美味しいのは春先。こ  
の時期にしか食べられない濃い味フルーツ  
トマトをお楽しみください。

#### 3/8(土) 小夏食べ比べ

高知のフルーツの中でもファンが多い柑橘。川  
に切れ目を入れた途端に爽やかな香りが広が  
ります。香りで癒されながらお楽しみください。

### 【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

