お味見会

ワークショップ

NEWS

2025 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

11/22(土)

ゆず搾り、 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)

無農薬ゆずのゆず絞り体験

ぬたづくりを行います。その後試食の時間として市場内の鮮魚店・干物店・豆腐屋食堂より色々な食材を持ってきていただきブリ刺し・ブリしゃぶでヌタを楽しんでいただけるワークショップになっています。

当日は市場内で高知商業高校とのコラボイベントが開催予定となっております。

3か月一度の定番ワークショップ 要予約

スーさんの韓国料理教室

講師:李 秀哲さん

日 時 .10月28日 (火) 満席

11月8日 (土) 満席

10:00~(約2時間)

参加費:お一人 3500円

- *韓国出身のスーさんが韓国語を交えながら 教えてくれる大人気のお料理教室です。 毎回あっという間に満席になっております。 ご希望の方は是非お早めのお申込みをお待 ちしております。
- *メニューは現時点では未定です 決定次第お知らせさせていただきます。

プチ洋なし沼の会

予約不要

11/1(±) 9:00~12:00

洋なし食べ比べ(無料)

+ご希望者には 洋なし詰合せセットも販売予定

毎回ご好評いただいている【洋なし沼の会】 今年は夏の酷暑に加え渇水で洋なしにも影響 が出ています。皆様に満足いただける品質と 数量の確保が難しいため、スタイルを変更し 開催いたします。

旬のお味見会

事前予約不要

〈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

10/4(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。

10/11(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月

11/1(土) 洋なし食べ比べ

皆さんの周知の山形のラ・フランスの解禁前後 のお日にちにはなります。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。

11/8(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

12/6(土)・12/13(土) 温州ミカン食べ比べ

温州ミカンが美味しくなってくる時期、甘みが強いもの・酸味が強いものなどご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