

# 手づくり 柚子胡椒・ポン酢教室

青唐辛子の辛さと、青柚子の香りが風味を生み出す「柚子胡椒」  
柚子とかつお、醤油のバランスが取れた万能調味料「ポン酢」

どちらもお鍋・焼き物・パスタ等どんな  
お料理も引き立ててくれます😊😊  
爽やかな柚子の香りが食欲をそそる  
柚子胡椒とポン酢を一緒に作りましょう。



日時 ①9月30日(月) 13:30~

草津あおばな館2階調理室

②10月9日(水) 13:30~

志津支店 2階調理室

参加費 JAレーク滋賀女性部員 ¥800円

一般の方 ¥1,100円

持ち物 エプロン・三角巾・手拭きタオル

柚子胡椒を持ち帰る瓶(約200g×2個)

ポン酢を持ち帰る瓶(約300mlの液体が入り、  
口が大きい瓶×1個)

講師 JA職員

★瓶はご自宅で煮沸消毒頂きますようお願いいたします。

★青柚子の生育具合により日程を変更する場合があります。

★草津あおばな館へのご来場は出来るだけ乗り合わせて  
お越しください。



～注意事項～

★出来上がった柚子胡椒・ポン酢の持ち帰り後の品質について当JAは一切の責任を追いかねます。

★講座でのマスク着用にご協力ください。

お申込み・お問合せは下記にお電話ください。

☎077-562-2391 JAレーク滋賀 草津管理課くらしの支援係