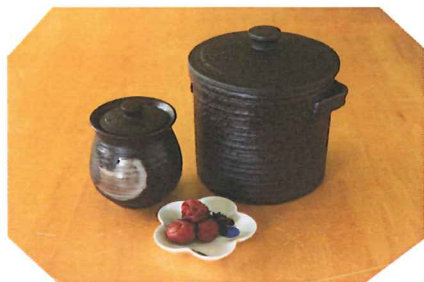
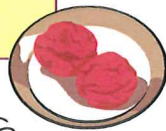


第10回 梅干漬け体験 受講者募集



自然あふれるこの町で、地元の人たちと触れ合いながら梅干しづくりをしませんか？

材料にこだわった体にやさしい**減塩**の梅干しです！



☆こだわり☆

- 波佐見で採れた**南高梅**
- 選び抜いた最高の**塩**（平戸産）
- おいしい**シソジュース**も作ります

○日時

7月6日(日) 10:00集合 14:00終了予定

《工程：しそ葉摘み・しそ揉み・漬け込み》



○参加料

1口（家族での参加可）： 6,000 円

◆参加料には次の経費が含まれます。

- ①梅2kgを梅壺に漬けてのセット料金
- ②昼食代 「はさみ焼御膳」一人分
※お二人以上の場合、昼食代が別途必要になります(1,000円)
- ③当日お持ち帰りいただきます

《持参するもの：エプロン・タオル》



（昼食のはさみ焼御膳）

○定数

30口

○申込締切

6月22日（日）



《お申込・お問合せ先》

波佐見町グリーンクラフトツーリズム研究会
「文化の陶 四季舎」

〒859-3712 長崎県東彼杵郡波佐見町中尾郷660

TEL:0956-27-6051 FAX:0956-27-6052

e-mail green@ce.wakwak.com

◆お申し込みは下記の申込書でFAXまたは郵送してください。
e-mailや電話での受付もいたします。

----- 切り取り線 -----

梅漬け体験お申込書

ご氏名	お申込口数	参加人数
	口	人
ご住所 〒	TEL	