

[暮らしの手作り教室]

# 柚子仕事



【日時】12月26日(木) 午後1時30分～4時

【場所】この花さくや姫フラザ (〒989-5615 栗原市志波姫沼崎南沖 452)

## 柚子醤油



柚子の果汁をたっぷり使った醤油。スッキリとした酸味が特徴です。青菜のお浸しや大根のサラダ、カキフライなど、料理にかけて使います。

## 柚子の砂糖漬け



「柚子醤油」で残った皮を使い、砂糖で漬けます。お湯で割って飲んだり、ヨーグルトやバニラアイスにかけたり、デザートをちょっと贅沢にする保存食です。

自生している柚子では、北限とされる宮城県柴田町の「雨乞の柚子」を使った保存食を作ります。  
果肉はもちろん、北限ならではの厚い皮も余すところなく利用して、「柚子醤油」と「柚子の砂糖漬け」を作ります。  
オプションで「柚子酒」作りもできます。

## 暮らしのなかで 丁寧に手作りする時間

参加費 2,000円(「柚子醤油」・「柚子の砂糖漬け」)

※オプション「柚子酒」は別途1,500円

服装 エプロン、三角巾

持ち物 保存容器を持参

※詳しくは申込時にお知らせします

定員 12人

申込締切 12月25日(水) 正午まで

※定員になり次第締切

申込・問い合わせ先

くりはらツーリズムネットワーク

TEL/FAX 0228-23-0050


Email kurihara.tn@gmail.com

## 柚子酒 ※オプション 1,500円



半年かけてじっくりエキスを抽出します。美味しいのはもちろん、風邪など、万病に対して薬効があるといわれています。備えておきたい果実酒です。

【主催】 **てから** 高橋 幸代

【協力】  くりはらツーリズムネットワーク