

レシピ協力：(株)丸夕田中青果



田中青果さんの指導で北海道の伝統保存食「にしん漬」に挑戦！
冬の食卓を手造りの味で彩り豊かにしませんか？

2023年11月25日(土) ① 午前の部 10:00～
② 午後の部 13:00～

参加料 ※樽(20ℓ)・材料費・保険料含む

1樽15,000円(税込)

樽持ち込みの場合 13,000円(税込)

出来上がったにしん漬はお持ち帰りいただけます

定員 各回8樽 ※定員になり次第
申込受付終了

会場 道の駅るもい (管理棟2階)
展望休憩室

持ち物 エプロン、三角巾、手ふきタオル

今年から会場の都合上、材料はあらかじめカットされた
状態でご提供します。樽に材料を敷き詰める工程を田中
青果さんからレクチャーいただきます。
出来上がったにしん漬は各自でお持ち帰りいただくか、
有料にて発送も承ります。
発送が必要な場合は、当日、講師までお申し付けください。



主催：NPO法人留萌観光協会 企画・運営：株式会社コササル 協力：株式会社丸夕田中青果

▼お申込み・お問合せはコチラ▼



QRコードからお申込みください

※QRコードから申込ができない方は下記までご連絡ください。

申込締切
11月20日(月)

株式会社
コササル 【担当】金川 080-3393-9546
【受付時間】9:00～17:00
(不在の場合はこちらから折り返し連絡します)