

あいあい農園のショウガで作る

<https://logoform.jp/f/CFGge>



ジンジャーシロップ作り

春、久々利地区センター近隣のあいあい農園にショウガを植えました。そのショウガで、これからの季節にぴったりのジンジャーシロップを作ります。お湯で割って生姜湯、炭酸で割ればジンジャーエール、ヨーグルトにも会いますよ。

久々利の、緑の濃い静かな場所で、ゆったりと時間を楽しむカフェのオーナーに、自宅でも作りやすいレシピを教えてください。



- 日時 : 11月8日(水) 10:00~11:30
- 場所 : 久々利地区センター 料理室
- 講師 : Hiomo cafe (ヒオモカフェ)
- 対象 : 一般
- 定員 : 12人(先着順)
- 参加費 : 400円(作ったシロップはお持ち帰りいただきます)
- 持ち物 : エプロン、ふきん
- 申込方法 : 久々利地区センター窓口、TEL 64-1120、QRコードより
- 申込締切 : 11月1日(水) 17:00

(あいあい農園のショウガが不作の場合は市販のショウガを使います。)

※QRコードは(株)デンソーウェブの登録商標です