



高知県安芸市産ゆずを使用

材料、保存瓶、レシピ、
軽食とドリンク付き

冬の食卓にスパイスを ゆず胡椒づくり ワークショップ

観光・交流拠点施設 末廣農場
千葉県富里市七栄 650-206

事前予約制・各回定員 20 名

参加費 3,500 円

持ち物 エプロン、軍手、ピーラー

岩崎家ゆかりの地・高知県安芸市は
ゆずの生産量が日本一。

安芸市でこの冬に採れた実生のゆずを
使って、ゆず胡椒をつくってみませんか。
おでんをはじめ煮物や炒め物、揚げ物、
パスタ、スープ、ドレッシングなど、
ゆず胡椒はいろいろな料理と相性のいい
万能調味料です。

高知県や安芸市の食文化にまつわる話も
まじえながら、ゆず胡椒をつくります。

2024

11.23 土

11.24 日

開始 10:30 開場 10:00



講師紹介

小松 恵子 こまつ・けいこ

1963年、高知県安芸市生まれ。高知県内の企業で
21年間勤務したのち、地域の食を新たな形で伝え、
食を通じて地域課題を解決する「まる弥企画」を立
ち上げる。

その一環で、カフェ兼みやげもの店「MARUYA
CAFE」を開く。その後、主に高知県東部の食材を
使った商品開発・ブランディング、飲食店のメ
ニュー開発などに携わる。



申し込み先 11月1日 予約受付開始

富里市経済環境部商工観光課(8:30~17:15)

TEL : 0476-93-4942

FAX : 0476-93-2101

E-mail shoukou@city.tomisato.lg.jp

当日連絡先 0476-93-1200

(観光・交流拠点施設「末廣農場」)