

あま梅を漬けよう



興味あったけど一人では不安だった方！

大集合。

年に一回のチャンスです。

カビや塩味の調整など

わかりやすく伝授いたします

初めての梅仕事

開催は毎年6月予定です

料 金：6600円税込（出来上がり梅1kg以上）

持ち物：エプロン・三角巾・タオル・5号の容器

特 典：4Lの紀州完熟梅を専属農家さんから取り寄せます
失敗しない・カビが生えない方法を教えます！

お支払い：銀行振込もしくはPayPayにて

キャンセルポリシー：予約の段階で梅の手配をいたしますのでキャンセルはできません。