

# 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

**開催:6/7 (金) 11:00~13:00**

\*今年は梅が不作で金額も3倍近くになっています

料 金：1kg 7,300円 / 2kg10,000円

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！

期 限：5/31までのお申し込み

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。