

柚子こしょう、 作ろう。

九州が世界に誇る
魅惑の調味料

TOYO KITCHEN STYLE



1年のうちでも今の季節だけしかできない
「自家製柚子こしょう」を作しましょう。

柚子こしょうづくしのランチ、
お持ち帰り柚子こしょうつき！

講師

Takako Totsu

「体は食べ物でできている」がモットーの営業ウーマン

平日は人材業界の営業として働きつつ、週末は九電おけいこタウン、ストアカでの料理講座で、水餃子、小籠包、はたまた梅しごとなど多岐にわたり発信中。中医診断薬膳師、薬膳アドバイザー。ときどき旅人。

日程

2024
9/7 土

11:00
～
14:00

定員: 10名
参加費: 4,500円

含まれるもの
・ 柚子胡椒
・ ランチ

内容

朝倉産の採れたて無農薬の青柚子をたっぷり使い、香り高い柚子こしょうを作ります。名前の由来をはじめ、栄養面、健康的な食べ方についてご紹介します。

会場

トーヨーキッチンスタイル 福岡ショールーム
福岡市中央区薬院4-15-26 ☎092-534-1040

お申し込みは
こちらから

