

2022

06

23

Thu.

和紅茶の



KOMBUCHA workshop

—大分メイドの KOMBUCHA づくり体験—

400年以上歴史のある佐伯本匠の「因尾茶^{いんびちや}」。因尾茶の茶畑を営む小野農園さんにご協力いただき、深く発酵させたスモーキーな味わいが特徴の和紅茶を使用した“大分メイド”のKOMBUCHAづくりのワークショップです。

KOMBUCHA・・・

腸内環境を整え、免疫機能の改善に期待ができるとされている発酵飲料。フルーティーな酸味と甘味が特徴。

講師

宮脇 倫 (KOMBUCHAマイスター/元オオ・オーガニック・キッチン)

岡本 緑穂 (KOMBUCHAマイスター)

場所

平和市民公園能楽堂

開催日時

2022年6月23日(木) 10:00~11:30 ※受付9:30~

参加料

4,000円 (プリン付き)

持ち物

口の広い蓋付きの瓶 ※(800cc~1ℓ 入る煮沸したもの)
筆記用具、手拭きタオル

お申し込み方法

氏名・住所・電話番号をお電話にてご連絡ください
※先着順、定員15名に達し次第募集を終了させていただきます

お申し込み期間

2022年5月18日(水) 10:00~ 6月1日(水)17:00

複数名ご参加の場合は、全ての方の氏名・住所・電話番号をお知らせください
マスク着用・検温・手指消毒にご協力ください

※6月2日(木)以降のお申込みキャンセルは
参加料をいただきます。ご了承ください

平和市民公園能楽堂

tel 097-551-5511

〒870-0924 大分市牧緑町1番30号

月曜休館(国民の休日と重なった場合はその日以降の休日でない日が休館日)