

日々の暮らしが愉しくなるヒントをお届けする、暮らしの学校。
今回は1~2月のイベントをご案内いたします。

1月 味噌づくり教室

「作る楽しみ」「待つ楽しみ」
「自然の恵みをいただく楽しみ」を味わう、
自家製の味噌づくり

作り方 大豆を煮る作業は、こちらで前日にいたします。当日、茹でた大豆をすり潰し、麴と塩を合わせていきます。
味噌をお持ち帰りいただき、2か月に1度天地返しをし、11月頃からお召し上がりいただけます。

素材 大豆-岐阜or滋賀の減農薬大豆
米麴-静岡の米麴
塩-シママース
(仕入れの都合上、変更となる場合がございます。予めご了承ください。)

日時 2017年 1月31日(火) 10:30~14:00ごろ
(10分前にはお集まりください)

場所 Hidamari cafe 2F

定員 10名様 (最少催行人員8名様)

料金 5000円 (税込)

(出来上がりの味噌約2kgと、昨年つくった味噌のおむすびと
根菜のお味噌汁の軽食付き)

持ち物
・エプロン ・タオル ・すりこ木
・すり鉢 (直径24cm前後がベストです)
・大きめのボウル2つ (直径24cm前後がベストです)
・味噌を入れる容器 (5Lの容量の容器をお求めください。
プラスチック製またはホーローまたはかめ)

講師 neshian 大野ひろみさん

※Hidamari cafe 20%off券つき

※キャンセルについて

前々日から準備に入りますので、1/29(日)13時以降より
キャンセルの場合、全額申し受けますのでご了承ください。



2月 コサージュづくり

春から夏にかけて大活躍するコサージュを手作りしてみませんか。
お子様の入学式などフォーマルにも使えます。



日時 2017年 2月21日(火) 10:00~12:00ごろ
(10分前にはお集まりください)
(作成時間は1時間程度です)

場所 Hidamari cafe 2F

定員 8名様

料金 1000円 (お花代別)

お花は500円~1500円から

お好きなものを選んでいただけます。

講師 アトリエズカ 石原和子さん

※Hidamari cafe 20%off券つき

*ご予約はこちらから

TEL : 0120-79-5517 (担当:小林)

Mail : event@hidamari-home.jp

URL : http://hidamari-village.jp/

ひだまりビレッジ カフェ

検索

〒500-8281 岐阜市東鶯3-59