

暮らしの学校



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/>

Hidamari cafe

ひだまりビレッジ カフェ

検索

〒500-8281 岐阜市東鶉3-59