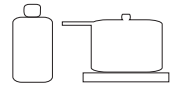


美作産ゆず果汁をふんだんに使った

ゆずポン酢づくりの



JUNOCA Petit Workshop Vol.22 @ KADO_NO_NAGAYA

ワークショップあります。

2013.12.21 (Sat.) 10:00 -



南島バザールの開催場所である「角の長屋」で、岡山県美作（みまさか）で無農薬栽培されたゆず果汁を贅沢に使った、ゆずポン酢をつくるワークショップです。

今回は、ユノカ以外に、家庭料理を研究し、日本料理のお店をしている石森典子さんと一緒に、ゆずの果汁を手搾り、ゆず果汁をたっぷり使ったレシピで、鰹の風味豊かな贅沢ゆずポン酢をてづくりします。

ゆずの皮は、年明け、ユノカ・キッチン・ラボで企画予定の「エッセンシャル・オイルの蒸留実験室」で、ゆず精油とゆず水を蒸留するのに活用予定です。お楽しみに！

www.junocasoap.com

■ 「美作産無農薬ゆずで、自家製ゆずポン酢をつくる。」

開催日時：2013.12.21 (Sat.) 10:00 ~ (約2時間・要予約)

参加費：1000円 (材料費、容器代込み)

開催場所：角の長屋@堺市南島町

※参加のご予約はユノカ・ソープまで。

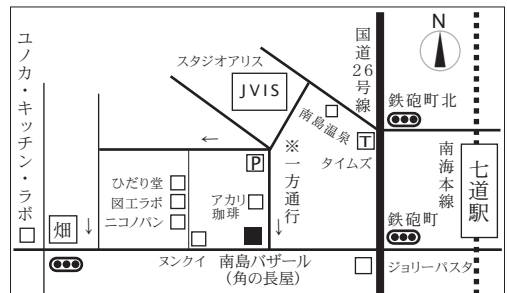
E-Mail : info@junocasoap.com

Tel/FAX : 072-238-4901

(ユノカ・ソープ)

詳しくは次のサイトを参照ください。

<https://www.facebook.com/sf.junocasoap>



□ 角の長屋：大阪府堺市堺区南島町 2-51 TEL:072-238-4901 南海本線七道駅徒歩7分

■ 南島バザール vol.06

2013.12.21 (Sat.) 9:30-12:00

堺の南島町にある角の長屋で、岡山県美作産の採れたて冬野菜やお米などを販売しています。今回は、長屋の入り口では、アカリ珈琲さんが珈琲をたて、長屋の奥では、ユノカがゆずポン酢づくりをしています。今年最後のバザールですので、ぜひ遊びにきてください！

※バザール用の駐車場はございません。

<https://www.facebook.com/minamijima.bazaar>