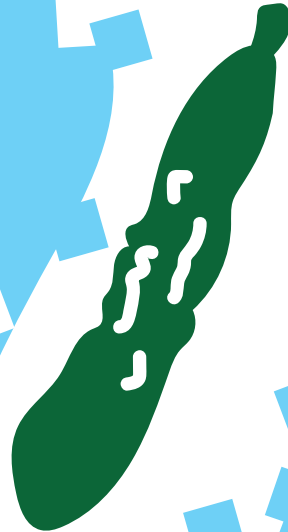
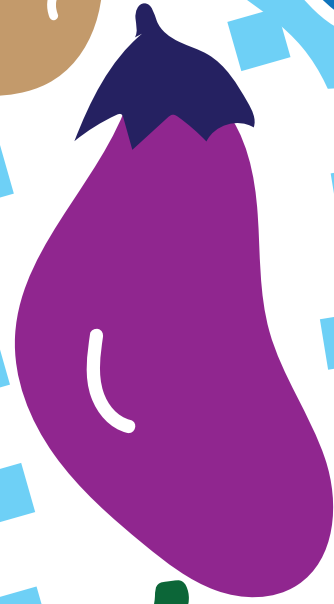
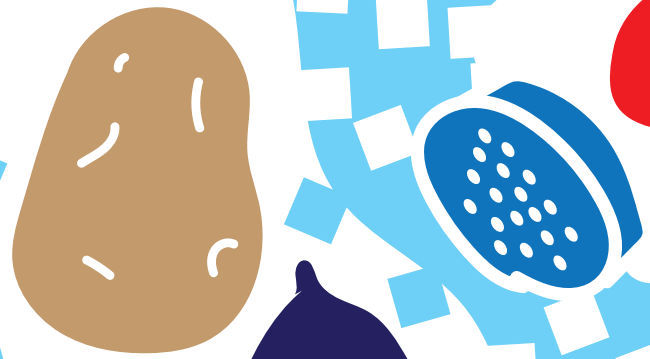


わくわく体験 夏休み 塩を作って やさいと 食べ比べ



2024 10:00-12:00
8月4日 sun.

■クラフト塩づくり！

塩のプロに教えてもらいながら、海水を煮詰めて手作りの塩を作ります。

実は意外と知らない？！
お塩についての知識も深めよう♪

■自由研究にもおすすめ！
できた塩はどんな味？どんな役割があるかな？体験を通してワークシートを仕上げます。

・塩の食べ比べ

数種類の塩を食べ比べて違いを体験してみよう。

・塩の役割を体験しよう！

塩を野菜につけたら味はどう変わる？塩は食材をどう変える？塩をつけた野菜とつけない野菜、味の感じ方はどう変わるかな？

塩揉みもつくって、塩の役割を体験します。



クラフト塩をつくって食べてみよう！

「赤穂の天塩」でおなじみ、株式会社天塩様ご協力のもと、塩づくりを体験する夏休み特別企画！塩をつくりながら、塩の役割や重要性、歴史について学びます。つくった塩はお持ち帰り！さらに、お塩を食べ比べたり、地元野菜に塩をつけて食べ比べたりして、ワークシートを完成させよう！お塩について理解を広げるワークシート付きで、夏休みの自由研究にもおすすめです。

・・・お世話になる先生・・・

株式会社 天塩
営業本部 天塩スタジオ
調理師

石田康平さん



当日の集合場所

くにたち村酒場

東京都国立市中1-9-30 国立せきやビル B1F

JR 中央線「国立」駅南口より
徒歩約3分

参加費 1組 4,200円
大人1名 + 子ども1名

1名追加ごとに体験入場料として500円
天塩を使用したおみやげつき！
※1歳以下のお子様は入場体験料無料

お申し込み
 ホームページ
応募フォームから！
<https://nouiku-tokyo.com/event/>



もちもの

よごれてもいい服装 / 筆記用具
必要な方はエプロン / タオル

※当日の詳細はお申込みフォーム「Peatix」のメッセージ機能よりお送りします ※開催前日15:00以降のキャンセル、ご連絡のない当日のキャンセルは参加費100%のキャンセル料が発生します。

問い合わせ 042-505-7315 担当：菅家
しゅんかしゅんか直通

受付組数

10組

受付組数に達し次第締め切り

受付締切

8月1日
木曜日



とは？

「農いく！」は、都市住民と東京の農家さんをつなぐ親子農体験イベント。旬の作物の収穫体験を通じて、土に触れる心地よさ、とれたての野菜のみずみずしさや香り、畑から食卓に並ぶまでの苦労などを親子で体験できます。お子様だけでなく親御様にも楽しんで頂きたいという思いもあります。

