

PLAプレゼンツ
.....



知って活用!

夏こそ手作りつゆ

～調味料の活用術～

お家にある基本の調味料を使用し、「そうめんつゆ」を手作りします。和風・洋風・中華風にもアレンジ!!
さらに、そうめんつゆをいろいろなメニューに活用して、料理の幅を広げちゃいましょう☆
今話題の「トマト麺」や「玉ねぎ麺」を使用した調理も行います!

6/29 mon

10:30-13:00 (予定)



詳細は裏面をご確認ください。

知って活用！

夏こそ手作りつゆ

～調味料の活用術～

～タイムスケジュール～
(予定)

- 10:15 受付開始
- 10:30 イベントstart
- 10:35 「しょうゆ」と
「純米酢」の学習会
- 11:20 そうめんつゆ作り
- 12:30 試食・交流
お米の取り組みのお話
- 13:00 イベント終了



※画像はイメージです。

日時：6月29日(月)10:30～13:00
(予定)

会場：パルシステム山梨 長野

甲斐センター (甲斐市下今井3590-1)

定員：16名程度 ※応募多数の場合は抽選となります。

参加費：500円(税込)
※ご利用代金と一緒に請求させていただきます。

保育：なし ※本イベントに保育はありません。
お子様の同伴はできません。

もちもの：エプロン・三角巾・マスク・
筆記用具・水分補給用の飲み物

Menu (予定)

そうめん

和風・中華風のめんつゆを作り、食べ比べ
洋風めんつゆはトマト麴を使用したトマトソース

魚の竜田揚げ

和風のめんつゆを使用して調理

野菜と鶏肉の蒸し物

トマト麴を使用

炊き込みご飯

めんつゆとトマト麴を使用した2種類の
炊き込みご飯をおにぎりにして食べ比べ

漬け物

玉ねぎ麴を使用した漬け物

お申込方法 | 右記の二次元コードを読み取っていただき、
必要事項をご記入の上、お申込ください。



お申込〆切 | 6/21 (日)

お問い合わせ | パルシステム山梨 長野 活動支援課

☎ 055-243-6341 (月～金 9:00～17:00) ✉ yamanashikatudou@pal.or.jp

