

第356回 例会案内

「ゆず胡椒を作ろう！」

担当： 井上英史・副島 勉	参加制限： 先着 20 セット
難易度： 一般向き	体験参加： 歓迎

ゆず胡椒には、柚子の香り成分であるリモネンや、唐辛子の辛味成分カプサイシンが含まれており、血行促進、免疫力アップ、消化促進、風邪予防、むくみ改善などの効果に貢献しています。

道の駅などでは、地元のおばあちゃん手作りのゆず胡椒が数多く売られています。作る人によって味は千差万別です。今回はSYSCらしく、実験しながらに塩分などの割合を変えながら、好みの味を探し出し、オリジナルのゆず胡椒を完成させましょう。



- 日時 **2025年11月30日（日）**
10:00～12:00
- 場所 **佐賀市星空学習館**（佐賀市西与賀町高太郎 328）TEL 0952-25-6320
- 集合 **佐賀市星空学習館に 9:50**
- 携行品
 - 包丁(1) まな板(1) ボール(2) おろし金(1)
 - スプーン大・小(各1) 調理用ゴム手袋（各自）
 - ごみ入れポリ袋(1)

※ もし上皿はかりやフードプロセッサーをお持ちであればご持参ください。
 ※ お子様については、水泳用のゴーグル等あれば安心です。
 ※ お持ち帰りは小瓶を1つお配りします。入りきれない分はお配りするチャック付ビニール袋でお持ち帰りください。
 煮沸済みの小瓶を持参頂いてもOKです。
- 参加料 **500円/1セット** ※唐辛子,天然塩などの材料費です。当日徴収します。
- 申込み **参加希望の方は、右のQRコードを読み取り、アンケートフォームから申し込み下さい。 11/26〆切**

【入力していただく内容】

1. メールアドレス
2. 新規/変更/キャンセルの区分
3. 団員番号
4. 参加者全員の氏名
5. 希望セット数
6. 当日の連絡先

郵送した
ニュースレターに
表示しています

- その他 多くの方に参加いただきたいため、家族（親子）単位で参加される場合は、参加されるお子様の人数を上限とし、大人だけで参加される場合はお一人様1セットとさせていただきます。

○ 地図



マップコードは 87 197 626 です。
カーナビの目的地設定で利用できます。

