



旬の香りを、手しごとで。

四国の農家さんから直送！

フレッシュな青柚子&青唐辛子でつくる



作った青柚子胡椒は
お持ち帰り
いただけます！



自家製

青柚子胡椒



workshop.....



香り豊かな青柚子と青唐辛子を使って、
自分だけの青柚子胡椒をつくりませんか？

柚子の皮を余すことなく使って、ピリッと爽やか！

柚子の果汁は“生搾り青柚子ソーダ”に。

簡単な試食とともに楽しみいただけます。

できあがった青柚子胡椒は約100mlお持ち帰りいただけます。

ピリッと爽やか♪
香り広がる
万能調味料！



WORKSHOPの内容

- 1 青柚子胡椒についてのお話
(素材の選び方・保存方法など)
- 2 柚子の下処理
- 3 青唐辛子の下処理
- 4 すりつぶして混ぜる
- 5 試食&アレンジレシピのご紹介



簡単な試食付き♪

塩麹チキンの上に
青柚子胡椒をのせた
ブルスケッタ(フランスパン)
.....
生搾り青柚子ソーダ



こんな方におすすめ！

- ✓ 手作り調味料に興味がある方
- ✓ 無添加のものを取り入れたい方



- ✓ 季節の手仕事を楽しみたい方
- ✓ お料理のレパートリーを増やしたい方



日 時

2026年9月25日(金)
10:30~12:30

場 所

Suita SST base
〒564-0002 大阪府吹田市
岸部中5丁目2番2号

定 員

10名(先着順)

参加費

3,900円
(材料費・容器代込み)

持ち物

エプロン・手拭きタオル
筆記用具

講 師

frangipani.coco
西川直子

季節の手仕事workshopや
自宅で発酵食品の料理教室を開催。
カラダに優しい発酵食品、
毎日の食卓に優しい発酵料理を提案。



ご予約・
お問い合わせ

お申し込みはメール、または
右のQRコードからお願いします。

✉ cocoange1117@icloud.com

DM・メッセージからもお申し込みいただけます♪

お気軽に
ご連絡ください♪

LINE 公式アカウント



@NAOKO_NSKW428