

オギノバーシティ店『親子でぬか漬け教室』

- ◆ 日 時 2019年7月13日(土) 11:00~12:00、14:00~15:00
- ◆ 場 所 山梨県中央市 オギノバーシティ店 キッチンスタジオ
- ◆ 主 催 株式会社オギノ
- ◆ 協 賛 東海漬物株式会社
- ◆ 講 師 東海漬物株式会社 甲信越営業所所長 今村 明宏
- ◆ 参加者 19組28名(内 子ども9名)

山梨県内中央市にあるオギノバーシティ店のキッチンスタジオにて、「親子ぬか漬け教室」を実施しました。今回が初めての開催でしたが、募集人員を上回る応募がありました。

まず初めに行われた漬物講義では、ぬか漬けの栄養、失敗しないぬか床の作り方、おいしく漬けるコツなどについて学びました。続いて、当社商品の「熟ぬか床(プラ容器入り)1.2kg」を使用して、実際にきゅうりを漬ける実習を行いました。

その後、事前に用意した大根、きゅうり、なす、パプリカ、ズッキーニのぬか漬けを試食。漬かり具合での味の違いを実感していただきました。

質疑応答のコーナーでは、ぬか漬けが酸っぱくなった時の対処方法や、アボカドのぬか漬けの漬け方など、様々な質問がありました。

お持ち帰りいただいたぬか床で漬ける楽しさを感じながら続けていただけたら幸いです。これからもこのような活動を通して、ぬか漬けの良さを伝えていきたいと思えます。



