

岸良リトリートの辺塚だいで

ミネラル醗酵ドリンク教室

「辺塚だいで」ってご存じですか？

肝付町に昔から自生している、優しい酸味と爽やかな香りが魅力の香酸柑橘類の一種。だいでいの原種と言われ、地元では昔から「酢」の代わりに使っていたそうです。

9月から10月が旬の柑橘で、レモンやかぼすのように絞ってお料理やデザートに使います。夏バテを解消してくれる爽快感が特徴！辺塚だいでを使って体に優しいミネラル醗酵ドリンクを仕込みましょう！

開催
日時

2023年

9月9日(土)

15:00~17:00

15:00 岸良リトリートより辺塚だいで生産秘話

15:20 ミネラル醗酵ドリンク仕込み

16:30 ティータイム

辺塚だいで商品やドライフルーツの販売・アンケート記入

17:00 終了予定

参加費

4,800円(税込)

瓶代・材料代込みの料金です

◆生産者のご紹介：岸良リトリート 坂田 蔵人・みのり氏

岸良リトリートは、太平洋を望む海岸沿いにあります。水平線から昇る日の出が見える絶景の場所。

辺塚だいでいの香りに魅せられて、北海道から肝付町の岸良に移住して岸良リトリートを立ち上げた坂田さんご夫婦をお招きして辺塚だいでいをどのように楽しんでいるのか、人気のででスコヤででこしょうなど商品開発への想いや、こだわりなどお話し頂きます。

「でで」とは肝付町の言葉で「辺塚だいでい」のことです。

商品に使う唐辛子も、岸良リトリートが生産しています！



◆講師のご紹介：たんすの肥やし喫茶部 中森 睦美氏

ミネラル醗酵ドリンク講師の中森さんが仕込む【ミネラル醗酵ドリンク】とは、旬のフルーツとオリゴ糖たっぷりの甜菜糖とミネラルを使用。

3ヶ月間醗酵、熟成させて作った現代人に不足しているミネラルとビタミンを補えるドリンクが完成します。

腸活にもなり免疫力アップを助けるドリンクです。

今回は自然のままに育った辺塚だいでいを1キロ使って、夏バテに おすすめのミネラル醗酵ドリンクを一人一瓶、仕込んでいただきます。



Garden
Kitchen
Studio

Table of Smile 2014

場所：Garden Kitchen Studio

鹿児島市上谷口町1140-1

TEL：099-295-3369

番地をナビに入れると違う場所に案内されるようです。

Googleマップを参考にお越しください

お申し込みは
QRコードから
お願いします。

