

つながる食卓とは？ .....

つながる食卓とは、「毎日がちょっと楽しくなる出会いづくり」をテーマに、食を通じた新たな体験や生産者との出逢いを味わうイベントです！生産者との交流やワークショップを通じて、知っているようで知らない「食の魅力・つくりての想い」を共有する時間をお届けいたします。

## 自分だけの特製梅シロップを作って、おうちで楽しもう！

### 2023年7月8日(土)

### 13:00 - 15:00

## GUEST ゲスト紹介

料理家

岡村 恵 さん

SNSをチェック！



島根県の北、隠岐諸島のひとつ中ノ島にある料理学校「島食の寺子屋」で和食を学ぶ。

その後、湘南に移住し、発酵・薬膳料理家山田奈美さんのアシスタントをしながら様々な飲食店で経験を積み、現在はフリーランスとして食と暮らしにまつわるイベントや出張教室を行っている。食を通して人とどのように関わること、ということもテーマの一つとし、人と一緒にごはんを作ること、食卓を囲むこと、そこから生まれる繋がりやその景色を大切に活動をしている。

vol.12



## PROGRAM プログラム

13:00 開場・受付

13:15 前半（約30分）

- ・岡村さんのご紹介
- ・梅について、梅シロップの効能などについてのトーク

13:45 後半（約60分）

- ◆梅シロップづくり体験
- ・梅シロップ飲み比べ
- ・自分だけの梅シロップづくりワークショップ

14:45 終了・質疑応答

15:00 閉場

梅シロップの味は梅の熟し具合やお砂糖の種類や掛け合わせ、また、自分好みのスパイスなどを加えることで味が変化します。当日は、梅シロップの飲み比べや、自分だけの特製梅シロップを作るワークショップを体験できます。作った梅シロップはお持ち帰りいただき、ご自宅でお楽しみいただけます！  
※シロップは約1Kg分です。材料と容器(2L)はこちらでご用意いたします。

## お申し込み方法

参加費 3,000円（品川区在住・在勤の方 2,000円）※税込

開催場所 ours 店内にて ※オンラインではご参加いただけません。

定員 15名（先着順とさせていただきます）

店頭 / お電話（03-6409-6867） / Peatix（予約サイト）

いずれかにてお申し込み下さい。

申し込み締め切り ▶ 2023年7月3日(月)

### Peatix（予約サイト）からの申し込み方法

- ① 二次元バーコードよりPeatixにログイン  
<https://tsunagarushokutakuvoll2.peatix.com>
- ② チケットを購入
- ③ イベント前日までに担当よりご案内送付



## CAFE&HALL ours

場所

品川区北品川 5-7-2  
JR 大崎駅 徒歩6分

tel 03-6409-6867  
<http://ourscafe.jp/>

