

令和7年度 大人のまなびば

夏をエンジョイ！ 燻製体験



燻製って、実は
とっても身近な
調理方法なんで
すよ。
ベーコンとか…

6月27日（金）

昨年に引き続いての燻製体験。

講師は「燻製所トパーズ」

成田修先生です。



今日は、3種類、
さくら、くるみ、
リンゴのチップを
持ってきました。



今回も講師用意のたくさんの食材！

定番のウインナーや
ちくわに混じって、
バナナやポテチ
塩サバを焼いて、
そして羊羹も！
どんな味かな???

羊羹です



おいしそうな
いい色でしょ！



お土産もたくさん！皆さん大満足でした！！