No.3　2023年2月発行

フレッシュミズHot News

食べられるハーバリウム＆ワックスバー作り教室

２月３日、本店にて女性部と合同でバラの食べられるハーバリウム＆ワックスバー作り教室を開催し、24名の参加がありました。それぞれ自宅で簡単に飾れるインテリアとして、参加者からは好評でした。終始和やかな雰囲気で、女性部員さんとも親睦が深まりました。

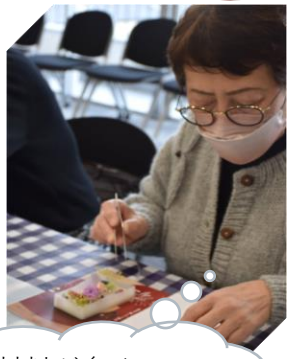
無農薬でバラを栽培しているので、食べられます

講師おくだやすひこさん

「ワックスバー」は火を使わずアロマの香りを楽しめます

どんなデザインにしようかな

ハーバリウムどんな味がするのだろう？



細かい材料が多くて難しい…ピンセットで慎重に

食べられるハーバリウムって何？？

びんに、乾燥させたバラ、レモン、イチゴ、リンゴ、パセリ、ローリエ、そしてオリーブオイルを入れて、2週間以上寝かせます。すると、いい香りがつきおいしくなります。もちろんインテリアとしても◎

サラダやトーストにかけて食べるのが待ち遠しいです。

ワックスバー完成！！

JA京都市フレッシュミズ
キャラクター
みやびちゃん

事務局　ＪＡ京都市　営農経済部　担当:山内　☎ ７５４-６１７６