



学んで、味見もできる

わさびと商店

2022年 5月28日(土)・29日(日)

11:00~17:00

石巻工房東京ショールーム

東京都文京区小石川3-31-7



~知ること、ワサビはもっと美味しくなる~

わさびとセミナー

同時開催。予約はこちらから→

①11:30~12:30、②15:00~16:00



～知ること、ワサビはもっと美味しくなる～

わさびとセミナー

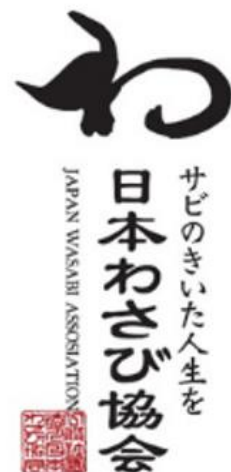
@石巻工房東京ショールーム

2022年5月28日(土)・29日(日)

①11:30~12:30、②15:00~16:00

- 色々なワサビの違い
- ワサビの歴史、効能、おろし方、保存方法
- 目利きが選んだワサビの味きき体験

参加料 ¥1,500円



わさびとセミナー
予約はこちらから



展示販売

(11:00~17:00)



目利きが選んだワサビ



鮫皮おろし



ワサビがもっと美味しくなる
醤油



陶猫作家 岡村洋子先生
猫かぶりシリーズ「わさび」