

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、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、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!!