



うめしゅ うめ づく ほ わ えん かんしょう
梅酒・梅シロップ作り&保和苑であじさい鑑賞

**Workshop: Making Umeshu/Ume syrup
 Hydrangea viewing at Howaen Garden**

にちじ June 5th Sat
日時 2021年6月5日(土) 9:45- 12:30



- にってい 日程 9:30 受付 Reception open
 うけつけ
 9:45 梅酒・梅シロップ作り Making Umeshu/Ume syrup
 うめしゅ うめ つく
 11:20 センター出発～保和苑 Dep.at Center to Howaen
 しゅっぱつ ほ わ えん
 11:45 あじさい鑑賞 Hydrangea viewing
 かんしょう
 12:30 終了/解散 End
 しゅうりょう かいさん



*てんき あめ 天気が雨でも、このイベントは行います おこな Conducted in the rain.

たいしやう 対象: がいこくじんしみん 外国人市民 Priority for foreign nationality citizen
にほんじん かた さんか 日本人の方も参加できます。お問合せください。かぞく とも さんか ま 家族やお友だちとの参加をお待ちしています！
 Japanese citizen is also welcome. Please ask the center for details.

Please join with your family or friends together!

にんずう 人数: 15人 (15 people max, First come, first served)
さんかひ 参加費: 1000円 (梅酒・梅シロップの材料費、バス代と保険代を含む)

Fee: 1000Yen incl. ingredients of Umeshu/Ume syrup, public trans fee, and Insurance

た その他: 保和苑へは路線バスを使います Go to Howaen Garden by public bus

もうしこ 申込み: 2021年5月19日(水)~5月30日(日) 水戸市国際交流センターまで
 WED SUN み と し こくさいこうりゅう
 Please register at Mito International Center between May 19 and May 30, 2021

ちやくせつ 直接センターに参加申込書を提出するか、さんかもうしこみしよ ていしゆつ 申込書をファクス、Eメールで送ってください。
もうしこみしよ 申込書をファクス、Eメールで送ってください。

Please submit your application form at the center or send by fax or e-mail.

み と し び ぜん ま ち 水戸市備前町6-59 6-59 Bizenmachi, Mito

Tel: 029-221-1800 / Fax: 02-221-5793 / mcia@mito.ne.jp

-----さんかもうしこみしよ 参加申込書 Application Form -----(きとりせん) (切り取り線) ☹-----

なまえ せい 名前 姓 (Family Name) _____ めい 名 (Other Name) _____

せいねんがっぴ 生年月日 (Date of Birth) _Y_____/_M_____/_D_____/ Tel _____

じゆうしょ 住所 (Address) _____

かいがいりょこうしゃほけんかにゆう 海外旅行者保険加入のため こじんじょうほう ひつよう 個人情報が必要です Personal information required for travel Insurance



うめしゅ うめ 梅酒・梅シロップ作り ~Workshop: Making Umeshu/Ume syrup~

みと うめ めいしよ ゆうめい うめ つか うめしゅ つく
水戸は梅の名所として有名です。その梅を使って、オリジナルの梅酒を作ってみませんか？
こうし にほんいち しょうごう じゆしやう うめしゅ つく めいりしゅるい むか
講師には、日本一の称号を受賞した梅酒を作っている、明利酒類のスタッフを迎えます。
うめしゅ うめ にほん つく にほんこゆう ぶんか
梅酒・梅シロップは日本でしか作れない、日本固有の文化です。



Mito is famous place for Ume. Would you like to challenge making your original Umeshu/Ume syrup? For the instructor, we invite Meiri Shurui that manufactured Umeshu which received the title of "Nihonichi" in Japan.

Umeshu and ume syrup are Japanese national culture that can only be made in Japan.

こうし かいとうしげき めいりしゅるいかぶしがいしゃ
講師：皆藤茂樹さん（明利酒類株式会社） Presented by Mr. Shigeki Kaito

ほ わ えん かんしやう 保和苑であじさい鑑賞 ~Hydrangea viewing at Howaen Garden~

みとし へいわえん とくがわみつくにこう みとこうもん てら にわ あい
水戸市にある保和苑は、徳川光圀公(水戸黄門)がお寺の庭を愛して
「保和園」と名付けたことが始まりと言われています。
しよか しきち やく しゅ かぶ
初夏になると、1.5haの敷地に、約100種6,000株の
あじさいが咲き競い「水戸のあじさいまつり」が盛大に開催されます。



Howaen Garden is an authentic Japanese garden with a total of 6,000 strains of hydrangea of 100 varieties. It was named by Tokugawa Mitsukuni well-known as "Mito Koumon" in 1600AD. In June and July, hydrangea blooms around; in November, the whole garden is covered with red leaves. It is very beautiful.



とうじつ ちゆうい 当日の注意

- ・マスクを着けてください。
- ・熱が出たとき、体調が悪いときは参加をやめてください



Please note

- ・ Please wear a mask.
- ・ If you have a fever or feel sick, please refrain from participating.