

工房名	出展者氏名	WS/ 実演	ワークショップ／実演内容	実演時間	WS 所要時間	WS参加費 (目安)
Kajiya	石井裕士	WS	オーガニックポップコーンをつくろう！		15～20分	500円
マサラ・スター	奥住次朗	WS	誰でもできる簡単即席アチャール作り		15分	500円
あめ細工ななこ	黒木紗姫	実演	見て楽しい、食べておいしい飴細工実演販売	10～12時 /13～16時		
豆工房	小島十兵衛	WS	生豆からつくる自分の珈琲！手煎り焙煎体験		20分	1500円
ソノモノ	竹内正和	WS	煎り玄麦を石臼で挽いて		15分	800円
creperie monkava	中島未弥	WS	ガレットロールをつくろう!!		10分	800円
農園パン屋きんびら工房	中野葉	WS	麦茶作り 焙煎作業をして頂きます		15～30分	500円
こーさんのうち	平野曜子	WS	カンボジアのバナナちまきをつくろう		30分	600円
WANDERING KITCHEN JIN	古野仁	WS	作ってみよう！ケバブサンド!!		2分	800円
ヤマベポッサ	増田詩絵	WS	ブラジル式ホットサンド=パウルーを作ろう		8分	400円
がねいしゃ	元木拓郎	WS	インドスナック！サモサを作ろう		15分	500円
自家培養自然酵母パン&カフェ Vollkorn	森本賀子	WS	美味しい本格チャイの作り方		10～15分	400円