



蘇我コミュニティセンター 料理教室 2023年度予定

千葉県生誕150周年！！千葉県民なら作れて当たり前？！



文化庁の「100年フード」にも選ばれた**千葉県の郷土料理である「太巻き祭りずし」**

色んな図柄を巻きたいという声にお応えして、1年間かけて初心者の方でもできる基本の図柄から、
経験者でないとちょっと難しい応用の図柄まで千葉伝統郷土料理研究会の先生方に教わります♪

メニュー		難易度	開催日	講師	申込受付開始予定日
太巻き祭りずし	基本の花とかたつむり（ハーフ）	基本	9/2(土)	石橋先生	8月頭
太巻き祭りずし 全2回	松	基本	10/22(日)	杉崎先生	9月頭
	菊一本	応用	11/18(土)	鈴木先生	
太巻き祭りずし	薔薇の花と追羽根（ハーフ）	基本	12/16(土)	姥嶋先生	11月頭
太巻き祭りずし 全2回	パンダ	基本	1/20(土)	猪野先生	12月頭
	お雛さま	応用	2/17(土)	峯岸先生	
太巻き祭りずし	あげは蝶	応用	3/16(土)	峯岸先生	2月頭

※メニューおよび日程は変更になる場合があります。

太巻き祭りずしとは…古くから冠婚葬祭や集まり行事でふるまわれていた千葉県を代表する郷土料理。
美味しいだけではなく切り口が鮮やかで見た目も楽しめます。
切り口の絵柄は花などが定番でしたが今ではキャラクターなども作られています。