

# 千葉県のご郷土料理 太巻き祭り寿司を作ろう

## 基本の花

### かたつむり（ハーフ）

今回は2種類！1.5本分巻いてみよう♪



のり巻きを  
カットすると…？



※写真はイメージです。

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。



出典 Instagram【公式】千葉伝統郷土料理研究会

千葉伝統郷土料理研究会

石橋 京子先生

日時

2023年 9月2日 土曜日 10:00～13:00

料金

2000円  
※8月26日までに支払い

定員

24名（事前申込・先着順）  
中学生以上

持ち物

マスク、エプロン、三角巾  
布巾2枚、（持ち帰り用タッパ）

場所

2F 料理実習室

8月26日（土）予約締切、開催1週間前からキャンセル料が発生します

【千葉県中央区蘇我コミュニティセンター】

千葉県千葉市中央区今井 1-14-43

京葉線・外房線・内房線 蘇我駅より徒歩5分

お問い合わせ・お申込み TEL 043-264-8331

HP <http://sogacc.jp/>

