



出典 Instagram [公式] 千葉伝統郷土料理研究会

10月には松・11月には菊一本を作ります

太巻き祭りずしとは？

古くから冠婚葬祭など人が集まる時に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に鮮やかな図柄が現れ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。



たまご巻きを
カットすると…？



※写真はイメージです。



千葉伝統郷土料理研究会 10月杉崎幸子先生 11月鈴木和子先生

日時

第1回 2023年10月22日 日曜日 10:00～13:00
第2回 2023年11月18日 土曜日 10:00～13:00

料金

4,000円
※10月15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

上記2日間ともに出られる方に限ります。

10月15日（日）予約締切、開催1週間前からキャンセル料が発生します。

【千葉市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/>

