



出典 Instagram [公式] 千葉伝統郷土料理研究会

1月は **パンダ**・2月は **お雛さま** 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…？



※今回のお雛さまは1本の中にお雛さまとお内裏さまを巻きます

※写真はイメージです。

千葉伝統郷土料理研究会 1月鈴木和子先生 2月峯岸喜子先生

日時 第1回 2024年1月20日 土曜日 10:00～13:00
 第2回 2024年2月17日 土曜日 10:00～13:00

料金 4,000円
 ※1月13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。

1月13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/>

