

# 郷土料理教室

ハーモニープラザ内の  
蘇我コミュニティセンター分館で  
開催！

【千葉県 落花生おこわ・茨城県 柚子大根】



※写真はイメージです

## 【落花生おこわ】

千葉県特産の落花生を甘煮にし、おこわと炊き上げた落花生おこわ。お赤飯とは違った味わいが楽しめます。



## 【柚子大根】



茨城県の北部地域を中心に食べられているお正月の定番料理。また茨城県以外にも関東の幅広いエリアで食べられている冬の郷土料理。収穫量全国1位の食材を多く抱える国内屈指の“農業県”茨城県では、柚子もよくつくられている。酢でさっぱりと食べられることから、箸休めとして日常の献立に取り入れる家庭も多い一品。

講師：千葉伝統郷土料理研究会 鈴木先生

**開催日** 2021年1月17日(日)

**時間** 10:00～13:00 (受付9:45～)

**場所** 2階 料理実習室

**参加費** 1,500円

**持ち物** エプロン・三角巾・ふきん(2枚)

**定員** 10名

**参加方法** 受付窓口またはお電話にてご予約ください

主催  
お問い合わせ  
お申し込み

**蘇我コミュニティセンター ハーモニープラザ分館**

住所：千葉市中央区千葉寺町1208-2 ハーモニープラザ内  
TEL：043-420-8001

※駐車場は駐車台数に限りがございます。公共交通機関をご利用ください。