

太巻き祭りずしづくり

【 桃の花 】



今回は桃の花のたまご巻きをつくります！

※写真はイメージです

太巻き祭りずし…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:千葉伝統郷土料理研究会Webサイト
(<http://www.fmsushi.jp>)

講師:千葉伝統郷土料理研究会
峯岸先生



開催日：2月27日（土）

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（太巻き1本作ります。親子ペアの場合も1本です）

持ち物：エフロン・三角巾・ふきん（2枚）

定員：10名（事前予約・先着順）

対象：小学生以上（小学生は保護者とペアでご参加ください）

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。