

太巻き祭り寿司教室

5月・6月 2回講座開催



※写真はイメージです

出典:千葉伝統郷土料理研究会Webサイト
(<http://www.fmsushi.jp>)



5月は初級【桃の花】を作ります



6月は中級【椿の花】を作ります



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。美味しいだけでは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。

5・6月の講師
千葉伝統郷土料理研究会 峯岸先生

日 程：第1回目 5月30日（日）
第2回目 6月27日（日）

時 間：10:00～13:00（受付9:45～）

場 所：2階 料理実習室

参加費：3,000円（2回分・1回目にお支払い）

**持ち物：エフロン・三角巾・台ふきん・食器用ふきん
持ち帰り容器**

定 員：10名（事前予約・先着順）

対 象：18歳以上

申込方法：受付窓口またはお電話にてご予約ください

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 【HP】<https://soga-harmony.jp/>
【開館時間】9:00～21:00 【休館日】国民の祝日・年末年始

※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。



主催
お問い合わせ
お申し込み