

初めての方、大歓迎！！

太巻き祭りずし教室



11月・12月 2回講座開催



11月は初級【ダイヤモンド】を作ります



ダイヤモンド

12月は中級【あじさいの花】を作ります



*写真はイメージです

出典：【公式】千葉伝統郷土料理研究会 インスタグラムより

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。

日程：第1回 初級 11月14日(日)
第2回 中級 12月19日(日)

時間：10:00～13:00 (受付9:45～)

受講料：3,000円 (お支払いは第1回 11/14)

定員：10名(事前予約・先着順)

対象：18歳以上

場所：料理実習室(2階)

持ち物：エプロン・三角巾・台ふきん
食器用ふきん・持ち帰り容器

千葉伝統郷土料理研究会
講師 石橋先生

新型コロナウイルス感染拡大防止対策のご案内

- ・手指の消毒、検温を実施いたします。
- ・体調のすぐれない方、体温が37.5℃以上の方は参加をお控えください。
- ・マスクの着用をお願いいたします。
- ・窓、ドアを開け換気を行いながら実施します。
- ・万が一、感染者が発生した場合は、必要に応じて、申込時にいただいたお名前と電話番号を公的機関へ提供する場合がございます。
- ・国や自治体より制限指示などの要請があったときは、講座が中止になる場合がございます。

ご理解、ご協力のほど、
よろしくお願い申し上げます。

お電話、受付窓口または右記のQRからお申込みください！

☎ 043-420-8001 【受付時間】9:00～21:00



講座申込用QR

主催

蘇我コミュニティセンター【住所】千葉市中央区千葉寺町1208-2
ハーモニープラザ内
ハーモニープラザ分館 【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。

