

お皿を彩る

野菜カービング教室



2月15日(水)
10:00~11:30

野菜カービングとは、野菜を材料にした彫刻(カービング)のことです。カービングは、もともとタイの伝統工芸です。果物に彫刻を施すフルーツカービングや石鹸に彫刻を施すソープカービングなどがあります。

専用ナイフを使い人参や胡瓜に模様を彫り、お花や葉っぱに変身させます♪

受講料: 1,500円(材料費込) 定員: 8名(当日支払)

対象: 高校生以上 場所: 料理実習室(A棟2階)

持ち物: エプロン・三角巾・手拭きタオル・持ち帰り容器(ジップロックでも可、きゅうり1本・人参1本・トマト1個・チンゲン菜2束が入るもの)

※応募締切: 2月8日(水)

※応募多数の場合は、抽選とさせていただきます。当選結果はお電話にてご連絡いたします。

講師 大宮 久美 先生

タイカービング・マライ主宰

本場タイにてカービング技術を学んだ講師(タイ文部省認定校にて認定証取得)が、ナイフの持ち方から丁寧に指導します。

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】19:00~21:00



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。

