

10月26日(木)

10:00~12:00

和菓子づくり教室

亥の子餅・ かるかん饅頭

旧暦の亥の月（現在の11月）の最初の亥の日・亥の刻にイノシシの子のようなカタチをした「亥の子餅」を食べると、無病息災や子孫繁栄が叶うとされてきました。

かるかん饅頭は鹿児島県の銘菓として人気が高く、結婚式などのお祝いの場で振る舞われることも少なくありません。原材料は山芋で、真っ白な見た目ともちもちふわふわの食感が特徴です。



写真はイメージです

参加費：1,500円（当日支払） 定員：12名
会場：料理実習室（ハーモニープラザ内A棟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2つ（約160×90×40mm以上の大きさ）

※応募締切 10月16日（月）
※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
※当選確定後、キャンセルした場合は、全額キャンセル料が発生いたします

講師
千葉伝統郷土料理研究会
姥島 香織 先生

蘇我コミュニティセンターハーモニープラザ分館

お電話、受付窓口または右記のQRからお申込みください！

講座申込用QR

043-420-8001 【受付時間】9:00~21:00

【休館日】国民の祝日・年末年始

最寄り駅よりのアクセス ※駐車場は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。

京成電鉄千原線「千葉寺駅」下車、徒歩6分 【住所】千葉市中央区千葉寺町1208-2ハーモニープラザ内

