



クッキング
in
KOZU

房総寿司

各回異なる柄の巻きずしを作ります。
今回は体験としてやさしめの巻きずしに挑戦！

- 第1回 9月19日 (木)
第2回 10月17日 (木)
第3回 11月21日 (木)



- ◎ 場 所：公津の杜コミュニティセンター 3階 キッチンスタジオ
- ◎ 時 間：9：00～13：00 *10分前に会場前にお集まりください。
- ◎ 参加費：1,000円 (1回・材料費込) *巻き寿司2本分
- ◎ 持ち物：エプロン、三角巾、巻きず (大・小)、布巾、タッパ
- ◎ 定 員：12人
- ◎ 対 象：高校生以上 *未就学児のお子様とのご参加はご遠慮ください。
- ◎ 講 師：アグリライフなりた 諸岡酉子先生

■■■申込み方法■■■

①講座名「房総寿司〇日」、②住所、③氏名 (ふりがな)、④年齢、⑤電話番号・FAX 番号を明記し、
インフォメーションカウンターに直接または電話・FAX・E-mailにてお申込み下さい。

※FAX・E-mailでお申し込みの方には、確認のため受理したことをお知らせいたします。

お申し込み後4日を過ぎても返信が無い場合はご連絡下さい。

(受理の返信が迷惑メールに振り分けられることがあるようです。)

■■■申込み・問合せ先■■■

〒286-0048 成田市公津の杜4丁目8番地 公津の杜コミュニティセンター

電話：0476-27-5252 FAX：0476-27-5353 E-mail：info-kozu@morinpia

