

クッキング in KOZU

房総寿司

(全3回)



古くから、房総のおもてなし家庭料理として親しまれてきた“房総寿司”
ちょっと難しいかも・・・とっていませんか。アグリライフなりたの諸岡先生が丁寧にお教えます。
毎回、異なる柄の巻きずしをつくります。(写真は作品例)

日時：第1回 10月14日(金)

第2回 11月11日(金)

第3回 12月16日(金)

9:30~12:00

会場：公津の杜コミュニティセンター 3階 キッチンスタジオ

定員：10人(先着順)

対象：高校生以上(未就学児との参加はご遠慮下さい)

参加費：1,500円(3回材料費込) 1回だけの参加も可(500円)

持ち物：エプロン・三角巾・巻きずし(大・小)・布巾・持ち帰り用タッパ

◇◇◇申し込み方法◇◇◇

参加費を添えて、公津の杜コミュニティセンター 1階 インフォメーションカウンターへ、直接お申込み下さい
※申し込みの際、記入いただいた個人情報は、当講座運営の為にだけに利用し、その他の目的には使用致しません。

△▼△主催・問合せ・申込み△▼△

公津の杜コミュニティセンター

〒286-0048 千葉県成田市公津の杜 4-8

☎0476-27-5252 FAX0476-27-5353

e-mail info-kozu@morinpiakozu.jp

もりんぴあ
川口こうづ
Morinpia Kozu