

クッキング in KOZU

房総寿司



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： 11月26日（土）
9：30～12：00

椿を作ります。

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：500円（材料費込）

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