

11月のコホミン

千葉伝統の技

「太巻きまつりずし」

千葉の郷土料理を代表する太巻きずしの多彩な巻き方を学びます。四季を豊かに表現した伝統の技に触れ、食文化への理解を深めてください。

今回は「もみじの葉」を巻きます。

講師

川合 美津子

当日の持ち物

- ・エプロン
- ・三角巾
- ・ふきん 2枚
- ・まきす (大・小)
- ・持ち帰り用容器
- ・筆記用具
- ・マスク
- ・飲み物

※当日は検温を含め、体調確認の上ご参加ください。

実施日：令和2年11月29日(日)

時間：13:00～15:00

場所：調理室

対象：一般

定員：20名

(応募多数の場合、抽選)

参加費：800円(材料費込)



申込〆切：11月15日(日)(必着)

以下のいずれかでお申し込みください。

- ①コホミンのホームページ応募フォームから
- ②お電話で
- ③コホミン窓口へ直接

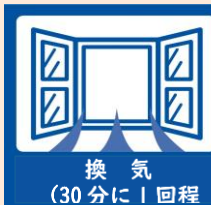
※②③の場合、講座名(太巻きまつりずし)・参加者氏名(お名前の読み方も)・住所・郵便番号・電話番号・年齢・性別をお知らせください。

応募フォームへは
こちらから →



引き続き、感染症対策にご協力ください。

- その他… ①マスクの着用 ②来館者同士の距離の確保
③各学習室(ホール含む)の使用人数制限



コホミン (湖北地区公民館)

TEL:04-7188-4433

〒270-1122 我孫子市中里 81-3

指定管理者 アクティオ株式会社

ホームページ



コホミンチャンネル (YOU TUBE) はこちら

- VOL.1 練功十八法(前段)
- VOL.2 元気にドレミ
- VOL.3 太巻き祭りずし (あじさい)

