

2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“オニ”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。

いつ? : 令和4年2月27日(日)

13:00~15:00

どこで? : 調理室

受講できるのは? : 一般・20名

(応募多数の場合、抽選)

いくらかかる? : 800円(材料費込)



鬼(オニ)

申込〆切: 2月13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

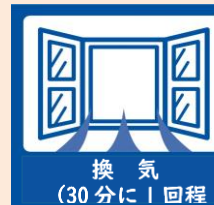
※②③の場合、講座名(太巻きまつりずし)・参加者氏名(お名前の読み方も)・住所・郵便番号・電話番号・年齢・性別をお知らせください。

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
 - ④ロビーでの飲食禁止(水分補給除く)



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)
- Vol.4 季節をめぐる寄せ植え講座
- Vol.5 練功十八法(後段)

