

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“赤とんぼ”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
- ・食品用ラップ

●いつ ⇒ 令和4年11月20日(日)

13:00~15:00

●どこで ⇒ 調理室

●受講できるのは ⇒ 一般 16名

(※応募多数の場合、抽選)

●費用は ⇒ 800円(材料費込)



赤とんぼ

※当日は検温を含め、
体調確認の上ご参加
ください。

申込〆切：11月2日(水)(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

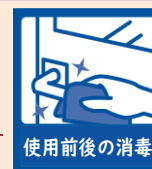
※②③の場合、講座名(太巻きまつりずしR4・11月)・参加者氏名(お名前の読み方も)・住所・郵便番号・電話番号・年齢をお知らせください。

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ロビーでは水分補給のみ



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.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)
- Vol.6 コホミン×オペラⅢ
- Vol.7 太巻き祭りずし(もみじの葉)

