

12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“**花椿（はなつばき）**”を巻きます。



講師

吉本 雅美
川合美津子

いつ？：令和5年12月10日（日）

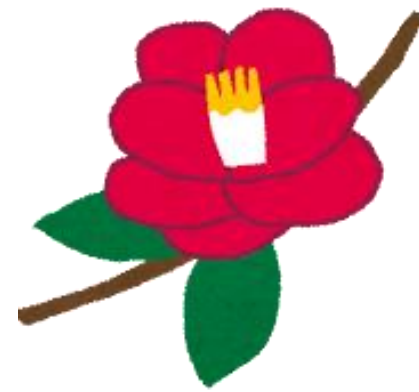
13:00～15:00

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）

いくらかかる？：1,000円（材料費込）



花椿（はなつばき）

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
- ・食品用ラップ
- ・マスク
- ・飲み物

申込期間：11月1日（水）～11月21日（火）

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**をお知らせください。

応募フォームへは
こちらから →
（要メールアドレス）



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)

