

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“**さくら**”を巻きます。



講師

吉本 雅美
川合 美津子

いつ? : 令和6年2月18日(日)

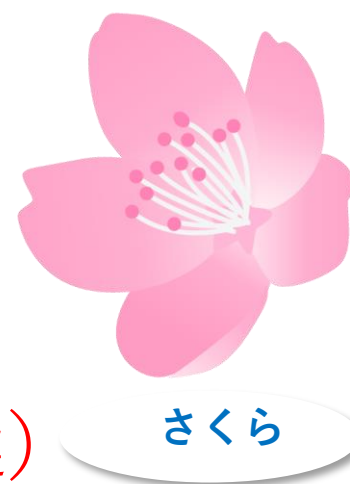
13:00~15:00

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)



当日の持ち物

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

応募期間 : 令和6年1月16日(火)~2月3日(土)

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 →



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)

