

千葉の伝統郷土料理

太巻き祭りずし

9/6（日）10：00～13：00



「海苔巻きぶた君」「文銭巻き」
の太巻き祭りずしを作ります♪

※作った太巻きは その場で食べ、残りはお持ち帰りいただきます。

※写真はイメージです。

★開催場所★ 真砂コミュニティセンター2階 料理実習室

★講師★ 千葉伝統郷土料理研究会 石橋 京子先生

★参加費用★ 2,000円（材料費、保険料含む）

「巻きず」をお持ちでない場合は、先生が貸していただきます。

★定員★ 16人（事前申込先着順）

★持ち物★ エフロン、三角巾、巻きず、布きん（3枚）、マスク、ラップ：普通サイズ（幅 30 cm）とミニミニサイズ（幅 22 cm）の2種類、飲み物、持ち帰り容器 保冷剤

★申込方法★ 参加費を添えて、真砂コミュニティセンターへお申込みください（電話可）※締切8月30日（日）

※8月31日（月）以降のキャンセルは返金できませんので、予めご了承ください。
【お申込み・お問合せ】 真砂コミュニティセンター（美浜区真砂2-3-1）

電話 043-277-2512