

G O H I A N

としま 食文化 研究会

Food culture laboratory
TOSHIMA



昔ながらの「日本の伝統食」を 学ぼう! 作ろう♪シリーズ(単発講座)

※こちらの単発講座は小学生までの親子1ペア(大人1名・子ども1名)から大人1名様でも参加可能です。
各講座先着申込制で定員に達しましたら×切ますのでお早めにお申し込みください。

| | | |
|------------|---------------------|---|
| 【6/17申込×切】 | 昔ながらの 「梅干し作り教室」 | 平成30年6月23日(土) 14:00~15:30 前半:座学 後半:仕込み調理 |
| 【7/13申込×切】 | 昔ながらの 「緑茶作り教室」 | 平成30年7月22日(日) 14:00~16:00 前半:座学 後半:仕込み調理 |
| 【8/13申込×切】 | 昔ながらの 「ワラ納豆作り教室」 | 平成30年8月19日(日) 14:00~16:00 前半:座学 後半:仕込み調理 |

- 講師: 梅干し・緑茶 高橋桂子(みなとむすぶ協会)、ワラ納豆 関本政英(菅谷食品)
- 会場: 豊島区みらい館大明(115室・調理室) 東京都豊島区池袋 3-30-8
- 募集人数: 各講座先着申込 12名
- 【注意事項】 親子はこども1名大人1名で1組とさせていただきます。当日、予約以外のお子様をお連れの場合、+1000円追加料金を受付で徴収いたします。事前予約以外の場合、お席と材料はございませんので予めご注意ください。
- 対象: 4歳から小学生までの親子(大人1名・子ども1名)、中高生、大人まで幅広く参加可能
- 応募締切: 6/17(梅干し×切)、7/13(緑茶×切)、8/13(納豆×切) ※先着申込締切の為お早めにどうぞ!
- 参加費: 各講座 3,500円 (材料代、資料代込み)
- 持ち物: エプロン、三角巾、布巾2枚、手ふき、筆記用具、持ち帰り用袋

申し込み方法

下記項目を明記し、メールにてお申込ください。

- ①参加者名(お子様連れの方は児童名と年齢) ②メールアドレス ③住所 ④当日連絡がとれる携帯電話
- ⑤受講希望の講座名

メール info@minamusu.com

当選者にはメールにて事務局よりご連絡いたします。事前お振込確認後、正式参加となります。
問い合わせ:(一社)みなとむすぶ地域活性コミュニティ協会 03-5927-9275



▲詳しくはこちらのQRコードからどうぞ