

いちはら食育の会

郷土料理

房総太巻き寿司 体験教室



つくって、食べて、楽しもう！

郷土料理「房総太巻き寿司」を1人1本巻きます
食文化の講話、講師・参加者との交流タイムなど
(初めての方大歓迎！お持ち帰りもできます)

講演・指導

[講話] 伝えていきたい市原の食文化 (講師：上田悦子)
(房総太巻き寿司の歴史を料理研究家・管理栄養士が詳しく解説します)

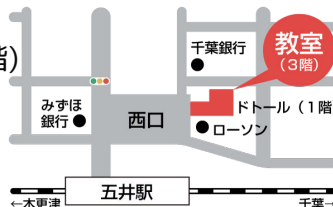
[調理] 房総太巻き寿司づくり「桃の花」 (指導：永島春香)
(基本の太巻き寿司「桃の花」をひとり1本巻きます)

日時・場所

[日時] 2024年2月26日(月) 10:00~12:00 (9:30より受付開始)

[場所] 料理教室ヘルシークッキング JR五井駅すぐ
(市原市五井中央西2-2-5 サンパークビル3階)

1階にドトールがあるビルの3階です。
ドトール横の通路を進むと突き当りにエレベーターがあります。
エレベーターで3階にお越しください。
※専用駐車場はありません。近隣のコインパーキングをご利用ください。



人数・費用 他

[募集人数] 10名(先着順)

[参加費] おひとり様 1,000円

[持ち物] エプロン、三角巾、巻きす(太巻き用と細巻き用)、
布巾2枚、持ち帰り用の容器 or 袋など

託児はありません。
包丁など調理器具の取り扱いもあるため、安全のために、お子様連れでの参加は今回はご遠慮いただいております。申し訳ありません。

お申し込み

メールにてご連絡ください。✉ ichiharashokuiku@gmail.com

【件名】 2/26参加希望【本文】 ①お名前②お電話番号

24時間以内に返信が無い場合は、迷惑メール等もご確認のうえ下記までお電話ください。

☎ 080-5440-1765 (担当：永島) ※留守電の際は伝言を残してください。折り返しお電話致します。

お申し込み
お問い合わせ

いちはら食育の会

✉ ichiharashokuiku@gmail.com

2/18
申込締切