

年越し!

手打ちそば教室



開 催 日 時

12月3日(日)

10:00~12:30

内 容

蕎麦には「ルチン」が多く含まれていて、高血圧の予防・改善にも良いといわれています。

蕎麦湯付!!

自家栽培、無農薬のおいしい蕎麦粉【信濃1号⇒信州で改良され、品質も高く評価されている】を使って手打ちそばに挑戦してみませんか？
本当の蕎麦の香りと味を堪能してください！！
年越しに向けて、手打ちそばの作り方を習得してみませんか??



開催場所：大津市勤労福祉センター 2階 調理実習室

講 師：中井 あけみ 先生

受講料：1,000円 (材料費別途 700円)

定 員：先着順 16人

持ち物：エプロン・三角巾・布巾2枚

申込期間：11月9日(木)AM8:40~11月30日(木)

申込方法：電話、FAX、窓口、互助会ホームページ (詳細は裏面へ)

講師紹介

中井 あけみ 先生

「いきいき元気村朝市」で石釜焼きの天然酵母パンなどを販売されています。
多様な料理教室を開催されており、センター自主事業では、「米粉パン教室」や
「塩麴料理体験教室」の講師を務めていただき、大好評でした！

申込方法

11月9日（木）～11月30日（木）までに電話（077-522-7474）、FAX（077-523-3494）【講座名、氏名、電話番号、FAX番号を記入】または
大津市勤労者互助会ホームページ（info@otsu-gojokai.jp）の講座申込フォームよりお申し込みいただき、11月30日（木）までに受講料をセンター窓口へご持参ください。

※材料費は、講座当日に徴収させていただきます。

FAX、ホームページからのお申し込みについては、申し込み後3日（土日祝祭日を除く）以内にそれぞれ FAX、メールにて「受付完了」の連絡をいたします。

事務局からの返信がない場合（ホームページの場合は自動返信メールとは別途）は、受付が完了しておりませんので、お手数ですが事務局までご連絡ください。

※お申し込みが少数の場合は中止することがあります。

※申込締切日以降のキャンセルについては、材料費をいただく場合があります。

問合せ先

大津市勤労福祉センター

場 所：大津市打出浜1-6

T E L：077-522-7474

または 077-525-1105

F A X：077-523-3494

開館時間

月～土曜 午前9時～午後9時まで

日 曜 日 午前9時～午後5時まで

休館日

毎月第3日曜日、祝祭日

地図

