

# 和

のお漬物

# 洋

のお漬物

日本とヨーロッパに伝わる発酵



平成 29年 2月 27日(月)

11:00~13:30

🍷 Menu

白菜漬けとザワークラウト作り (お持ち帰りして頂きます)

ザワークラウトスープ、白菜漬けと塩昆布のおにぎり

★この講座では乳・小麦を使用します

会場 | 月島社会教育会館  
中央区月島 4-1-1 4階  
TEL:03-3531-6367

定員 | 24名 (応募多数の場合「抽選」)

受講料 | 3200円 (材料費・保険料込)

対象 | 18歳以上

締切 | 2月13日(月)

★詳しくは裏面をご覧ください

講師 館野 真知子

料理研究家、管理栄養士。栃木で八代続く農家に生まれ産地直送の野菜を使ったレストランを経て独立。発酵食をはじめ、添加物や防腐剤を使わない素材の味を生かした料理教室を得意とし、活動は国内だけでなく、海外にも食の素晴らしさを伝える活動をしている。

【主催】中央区立月島社会教育会館

和のお漬物 洋のお漬物 —日本とヨーロッパに伝わる発酵—

- 日時：平成29年2月27日（月）  
11:00～13:30 ※30分前から受付
- 会場：月島社会教育会館 料理教室  
月島区民センター4階
- 対象：18歳以上
- 参加費：3200円（材料費・保険代込）  
※当日会場にてお支払いください
- 持ち物：エプロン、三角巾、ハンドタオル  
持ち帰り用サブバック
- 特定原材料アレルギー7品目：乳・小麦  
※その他食品アレルギーがある方は必ず  
事前に以下の電話番号までご連絡ください
- 申込方法：電話、FAX、窓口で下記までお申し込みください
- 申込締切：平成29年2月13日（月）必着
- 定員：各24名（応募多数の場合、抽選）  
※応募者全員に当落ハガキをお送りいたします  
※締切日から2、3日経ってもハガキが到着しない場合  
下記まで当落結果をお問い合わせください
- キャンセル料：2月21日（火）以降にキャンセルされる場合は  
受講料を全額徴収させていただきます



お申し込み・お問い合わせ・会場

〒104-0052 中央区月島4-1-1  
月島区民センター4階

**月島社会教育会館**  
**Tel 03-3531-6367**  
**Fax 03-3531-6369**

ホームページ <http://chuo-shakyo.shopro.co.jp/tsukishima>



和のお漬物 洋のお漬物 —日本とヨーロッパに伝わる発酵—

FAX申込フォーム

**FAX: 03-3531-6369**

月島社会教育会館 宛

ふりがな	
氏名	
住所	〒
電話番号	※携帯をお持ちの方は携帯番号をお書きください
アレルギー食材	無 ・ 有 食材名 ( )
その他	

個人情報の取り扱いについて

講座お申込時に収集した個人情報について、個人情報の漏えい・流出・不正利用がないよう適正な管理を行い、当館（中央区社会教育会館）が主催する事業以外には使用しません。また当館が主催する講座や催し物等のご案内をお送りする場合があります。不要な方はお申し出ください。