

メイン料理からデザートまで！

お味噌との新しい出会い

～ひろがる！お味噌料理のレパートリー～

こんなお味噌の使い方あり！？なヒントをお教えます

一見普通の羊羹
実は・・・

一見普通のさばの味噌煮
・・・実は秘密の隠し味

日時

11月7日(水)

10:30～13:00

会場 築地社会教育会館
対象 18歳以上
定員 20名(申し込み多数の場合は抽選)
受講料 3000円
締切 10月24日(水)

*小麦・乳を使用します
*料理は一例です

講師：田辺優生
醸せ師、食育インストラクター、惣菜管理師。
醸造料理人・伏木暢顕氏師事。手作り発酵食品、発酵食品を使った料理教室を開催。
平成30年前期区民カレッジ「発酵食品で豊かな食を」の講師を務める。

お申込み・お問い合わせ
中央区立築地社会教育会館
〒104-0045中央区築地4-15-1
TEL03-3542-4801
FAX03-3542-3696
<http://chuo-shakyo.shopro.co.jp>

【主催 中央区立築地社会教育会館】

お申し込みから開講までの流れ

下記よりお申し込みください。

■ 築地社会教育会館窓口

※月島・日本橋社会教育会館、アートはるみでもお申込みいただけます。

※参加費は当日、築地社会教育会館でお支払いください。

■ 電話またはFAX（下記問い合わせ先をご覧ください）

※10月24日（水）申込み締め切り。申込み多数の場合は**抽選**です。

※当選の方には10月26日以降、参加証を送付いたします。落選された方にはキャンセル待ち順の入ったご案内ハガキを送付いたします。

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。

持ち物：エプロン、三角巾（バンダナ）、手拭用のタオル、ビニール袋（濡れたタオルの持ち帰り用）、髪の毛の長い方はまとめるもの、参加費

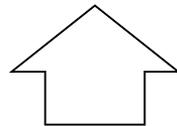
*本講座では原材料に小麦、乳を使用します。

お問い合わせ先

築地社会教育会館（日比谷線・都営浅草線 東銀座駅 6番出口 徒歩約5分）

〒104-0045 中央区築地 4-15-1 電話 03-3542-4801 FAX 03-3542-3696

築地社会教育会館 宛



FAX : 03-3542-3696

お味噌との新しい出会い

～ひろがる！お味噌料理のレパートリー～
参加申込書

ふりがな	
お名前	
ご住所	〒
お電話番号	
メモ	(ご希望・ご質問などありましたら、お書き添えください。)