

築地で調達! 旬を楽しむ瓶詰めレシピ

新ショウガ、フルーツ、スパイスを使ったお肉に良く合う万能ソースを作り、瓶詰めにしてお持ち帰りいただきます。

2021年

6月19日(土)

14:00~16:00

築地食材を使った暮らしのレシピが満載です!

- ◆食材を調達したお店を中心に築地場外市場を地図で散策しましょう!
- ◆表通りの有名店から小さな路地の専門店まで築地を楽しみましょう!
- ◆魚や肉だけじゃない築地の楽しみ方をレクチャーします!



画像はイメージです

会場	築地社会教育会館
対象	18歳以上
定員	16名(申し込み多数の場合は抽選)
参加費	2,000円(材料費・保険料込み)
締切	6月10日(木)

講師: 橋本彩子

料理家・フードコーディネーター。

女性誌、ライフスタイル誌、Web広告の料理製作、テーブルスタイリングを中心に活動中。築地場外市場に通い20年。場外市場で不定期で料理教室を実施。築地ツアーからの料理レッスンなども行い、場外市場の楽しい美味しい情報、生活への取り入れ方などをメディアやSNSなどでも発信中。

HP <https://www.hashimoto-saiko.com>

Instagram https://www.instagram.com/saiko_hashimoto/

【お申し込み・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

TEL:03-3542-4801/FAX:03-3542-3696

<https://chuo-shakyo.shoppro.co.jp>

【主催 中央区立築地社会教育会館】

お申し込みから参加までの流れ

お申し込み方法

築地社会教育会館窓口

※日本橋・月島社会教育会館、アートはるみの窓口でもお申し込みいただけます。

電話またはFAX（下記問い合わせ先をご覧ください）

参加のご案内

※6月10日（木）申し込み締め切り。お申し込み多数の場合は**抽選**となります。

※当選された方には6月11日（金）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の順番の入った案内ハガキを送付いたします。

※参加費は会場にて当日お支払いください。

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。

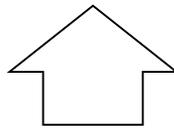
持ち物：エプロン、三角巾（バンダナ）、手拭用のタオル、ビニール袋（濡れたタオルの持ち帰り用）、瓶を持って帰る手提げ袋、髪の長い方はまとめるもの、参加費（2,000円）

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



F A X : 03 - 3542 - 3696

築地で調達！旬を楽しむ瓶詰めレシピ

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）