

築地のプロに学ぶ 豆にこだわる豆板醤

中華料理で馴染みのある調味料「豆板醤」。
築地で豆類を専門に扱う「三栄商会」さんがおすすめ
するこだわりの豆を使い、薬食同源にこだわる料理人
から豆板醤作りを教わります。

2023年

2月15日(水)

11:00~13:00

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 2,500円(材料費・保険料込み)

締切 2月6日(月)

<講師>

石川秀樹
築地で創業70年の豆雑
穀専門の卸問屋 三栄
商会社長

山本美香
築地鹿肉亭シェフ。
薬食同源の考えを元に
料理を編み出す料理人



【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】

お申し込みから受講までの流れ

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）

受講のご案内

※2月6日（月）申込み締め切り。申し込み多数の場合は**抽選**となります。

※当選の方には2月7日（火）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。

※参加費は当日、開催会場でお支払いください。

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。

***公共交通機関をご利用ください**

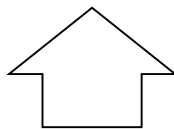
持ち物：エプロン、三角巾（バンダナ）、手拭用のタオル、ビニール袋（濡れたタオルの持ち帰り用）、髪の毛の長い方はまとめるもの、持ち帰り用のバッグ、参加費（2,500円）

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

築地のプロに学ぶ
～豆にこだわる豆板醤～

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)