

【主催 中央区立築地社会教育会館】

イチから

築地のプロに学ぶ

# 豆腐を作ってみよう！

2023年

8月6日（日） 13:30～16:00

こだわりの豆類を扱う築地場外市場の三栄商会さんと薬食同源をうたう料理人がコラボして今回は「ざる豆腐」を作ります。大切な材料 大豆の話、豆腐料理の紹介もします。手作りを楽しみ、素材の美味しさを味わいましょう。

会場 築地社会教育会館  
対象 小学生以上の方なら  
どなたでも  
(小学生は保護者同伴のこと)  
定員 14名  
(申し込み多数の場合は抽選)  
参加費 3,500円  
(材料費・保険料込み)  
締切 7月23日（日）

<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

Bari cooking class代表。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>

右のコードからLINEのお友だち登録をお願いします

@092wwwkh

LINEの「友達追加」から、ID検索するか  
二次元コードをスキャンしてください



## 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

※7月23日（日）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7月24日（月）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**

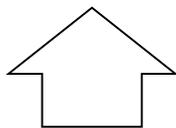
持ち物：エプロン、三角巾（バンダナ）、薄手の大判のハンカチまたはバンダナ（豆腐を濾すときに使います）、600ml程度のタッパー2個、手拭用のタオル、ビニール袋（濡れたタオルの持ち帰り用）、髪の毛の長い方はまとめるもの、持ち帰り用のバッグ、参加費

## 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  
～イチから豆腐を作ってみよう！～

## 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）