



津久井在来大豆を使った



おぼろ豆腐 & 肉みそ



はんちやつて

男の料理教室

素材を活かした味わい

男の料理教室詳細

◆日時 平成28年2月29日(月) 17:30~20:30

<プログラム>

17:30~20:30 鮎のさばき方教室、鮎の一夜干しの作り方講座

調理 おぼろ豆腐、肉みそ他

試食会

講師 「灯-akari-」 笹本広大氏他

参加費

500円

◆場所 相模原市城山保健福祉センター

◆募集人員 先着20名

◆持ち物 三角巾(帽子)、エプロン、鮎さばき用切り出しナイフ

◆申込方法 下記にお電話又は裏面申込用紙にご記入の上FAX等にてお申し込み下さい。
定員になり次第締め切りますのでご了承ください。

◆お申込・お問い合わせ先 城山商工会 電話 782-3338 FAX 782-3616

【月曜日~金曜日(祭日以外) 午前8時30分~午後5時15分】

主催 城山商工会 地域資源委員会



なんちゃって男の料理教室参加申込書

	申込日	月	日
フリガナ			
申込者氏名		年 齡	才
住 所	〒		
電話番号	() —		
携帯電話番号	() —		
料理の経験度	<input type="checkbox"/> 毎日料理する <input type="checkbox"/> 週2回料理する <input type="checkbox"/> 週3回料理する <input type="checkbox"/> 料理しない		

【申 込 先】 城山商工会
 〒252-0105
 相模原市緑区久保沢2-5-1
 TEL(042)782-3338
 FAX(042)782-3616
 email ykawaguchi@k-skr.or.jp