

あのちりめん
しらす専門店「**なぎ** 風」店長が教える！



鹿児島・ちりめん三昧・

ムダゼロクッキング♪



今回のメニュー

- ・シラス丼
- ・皮から作るシラスぎょうざ
- ・ミニピザ
- ・さつま（ソース）
- ・あおさ汁
- ・風サラダ

♪店長のバイオリン演奏付き♪

鹿児島の豊かな海で獲れる新鮮なちりめんを使って手軽にできるアレンジレシピを、専門店ならではのアイデアで紹介してもらいます。

更に！冷蔵庫で眠っている食材や調味料も一緒に食べてしまいましょう♪という「無理なく・無駄なく・地産地消」クッキングです。中塚店長の巧みな話術に時間を忘れてしまうかも？作りながら・食べながら、環境との繋がりに気が付くことができる講座です。

日時 平成27年11月12日(木) 10:00~14:00

場所 かごしま環境未来館 1階食工房

講師 なかつか みきと **中塚 幹人** (ちりめん・しらす専門店「**なぎ** 風」店長)

対象 市内に住むか、通勤・通学する18歳以上の人

定員 25人(応募者多数の場合は抽選)

受講料 1人1,000円(材料費)

準備物 筆記用具、エプロン、三角巾、手拭きタオル

☆お持ちの方はかごしまリユースポイントカード(当日作成可)

※申し込み方法等は裏面をご覧ください。

◆申し込み方法

未来館窓口かホームページの申込フォーム、往復はがき、FAX、Eメールのいずれかに、下記の内容をご記入のうえお申し込みください。

①講座名「鹿児島・ちりめん三昧・ムダゼロクッキング♪（11月12日開催）」
 ②郵便番号、住所 ③氏名（ふりがな）※参加する方全員のお名前・年齢をご記入ください。

④年齢 ⑤連絡先（電話・FAX）⑥お持ちの方はEメールアドレス

⑦託児（6か月～小学校2年生）希望者は子どもの氏名（ふりがな）、年齢

※個人情報は適切に管理し、講座目的以外には使用いたしません。

申込締切 11月3日（火・祝）必着

*締め切り後に、当落の通知を差し上げます。

*メールでお申し込みの方は、kouza@kagoshima-miraikan.jpからのメールを受信可能に設定してください。
 往復ハガキでお申し込みの方は、到着までに時間がかかる場合があります。ご了承ください。

【鹿児島・ちりめん三昧・ムダゼロクッキング♪（11/12）申込書】FAX 099-806-8000

お名前	(ふりがな) (歳)		
	(ふりがな) (歳)		
	(ふりがな) (歳)		
住所	〒		
電話番号		FAX	
Eメール (お持ちの方)			
託児希望	お名前 (ふりがな)	年齢	

◆申し込み・問い合わせ先

〒890-0041

鹿児島市城西2丁目1-5

かごしま環境未来館

担当 きたの しみす 北野・清水

TEL 099-806-6600

FAX 099-806-8000

E-mail kouza@kagoshima-miraikan.jp

H P <http://www.kagoshima-miraikan.jp>

休館日：月曜日

（祝日の場合はその後の最初の平日）

携帯電話からはこちら



◆アクセス方法

最寄りのバス停

新照院、草牟田、原良小前のいずれかの

バス停から徒歩約5分、

城西公園前バス停から徒歩約7分

鹿児島中央駅から

徒歩約20分

上記のバス停までの路線バスあり

※地球環境保全のため、

公共交通機関利用のご協力をお願いいたします。

