

基本だし作り

食の

赤

鰹節で

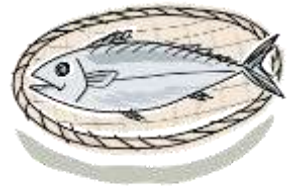


生産量日本一を誇る枕崎市の鰹節を使って、料理には欠かせない「だし」の取り方を教えていただきます。丁寧にとった「だし」を「枕崎鰹船人めし」に使って味わいます。鰹節を削る体験もあります。

日時 平成28年2月13日(土) 10:00~13:30

場所 かごしま環境未来館 1階食工房

講師 中签 章智 (枕崎カツオマイスター)



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

準備物 筆記用具、エプロン、三角巾、手拭き用タオル、飲み物

☆お持ちの方はリユースポイントカード(当日作成可)

※申込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。(FAXの方は中段の申込書をご利用ください。)

- ①講座名「鯉節で和食の基本だし作り(2月13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2年生)希望者は子どもの氏名(ふりがな)、年齢

※個人情報適切に管理し、講座目的以外には使用いたしません。

申込締切 2月3日(水) 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。

【鯉節で和食の基本だし作り(2/13)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 よねなが
北野・米永

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
コミュニティサイクルかごりんのポートあり

※地球環境保全のため、

公共交通機関利用のご協力お願いいたします。

