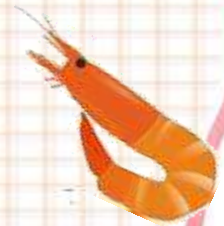


郷土料理「酒ずし」



郷土料理の酒ずしは、鹿児島島の海と山の幸を使って作ります。
地産地消と旬産旬消をとり入れた伝統の豪華な「酒ずし」を伝承して
お持ち帰りに!

試食用に庶民的な「さつますもじ」と「青のりのすまし汁」を作ります。

日時 平成29年4月16日(日)10時~13時30分

場所 かごしま環境未来館 1階食工房

講師 大重 加代子

(元鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会 鹿児島市西部会長)

対象 鹿児島市・日置市・いちき串木野市・姶良市に住むか、
鹿児島市に通勤・通学する **20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・持ち帰り用の容器

☆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。

主催 かごしま環境未来館

◆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「郷土料理『酒ずし』(4月16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・学年 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 4月6日(木) 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。

【郷土料理「酒ずし」(4/16) 申込書】 FAX 099-806-8000

| | | | |
|-----------------|-----------------|-----|--|
| お名前 | (ふりがな) (歳・ 年生) | | |
| | (ふりがな) (歳・ 年生) | | |
| | (ふりがな) (歳・ 年生) | | |
| 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 ながた おどう 永田・尾堂

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。

