

あのちりめん
しらす専門店「^{なぎ}凧」店長



が教える！

ざんまい

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
- ・さつま(魚と味噌のソース)
- ・チキンチリサラダ
- ・あおさ汁

鹿児島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！びっくりするほど美味しくできるあの料理のコツとか、知っているようで知らないあの食材の選び方。などなど、プロの料理人のコツをこっそり色々教えていただいちゃいましょう♪

無理なく・無駄なく・地産地消クッキングすることで、環境との繋がりにも気が付く講座です。

日時 平成31年3月14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}中塚 ^{みきと}幹人 (ちりめん・しらす専門店「^{なぎ}凧」店長)

対象 鹿児島市・日置市・いちき串木野市・始良市に住むか、鹿児島市に通勤・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、マイ箸、マイカップ、古布か古新聞(片付け用)

☆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「鹿児島・ちりめん三昧・ムダゼロクッキング♪(3月14日開催)」
- ②お名前(ふりがな) ③性別・年齢・学年 ※参加する方全員のお名前・性別・年齢をご記入ください。
- ④託児(6か月～小学2年生) 希望者は子どもの氏名(ふりがな)・性別・年齢
- ⑤郵便番号、住所 ⑥連絡先(電話・FAX) ⑦お持ちの方はEメールアドレス
- ⑧「みらいかん講座・追加募集ご案内メール」の受信希望(Eメールアドレスの記入が必要)

※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 3月5日(火) 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♪(3/14)申込書】FAX 099-806-8000

お名前	(ふりがな) (男・女) (歳 年生)					
	(ふりがな) (男・女) (歳 年生)					
	(ふりがな) (男・女) (歳 年生)					
託児	ふりがな 名 前	男 女	年齢	ふりがな 名 前	男 女	年齢
住所	〒					
電話番号	「みらいかん講座・追加募集ご案内メール」の受信希望 <input type="checkbox"/> 希望する <input type="checkbox"/> 希望しない <input type="checkbox"/> 申込済み <input type="checkbox"/> 解除希望					
FAX	*定員に空きがある講座の追加募集案内をメールさせていただきます。受信を希望される方は、 kouza@kagoshima-miraikan.jp からのメールを受信可能に設定してください。					
Eメール						

◆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 もちほら 餅原・ふじやま 藤山

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・スマホ
からはこちらから



◆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をお願いいたします。

