

郷土料理「酒ずし」



郷土料理の酒ずしは、鹿児島県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31年4月13日(土)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

(鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会 元鹿児島市西部会長)

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(ご飯茶碗1杯入る程度)

☆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13日開催)」
- ②お名前(ふりがな) ③性別・年齢 ※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)、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 4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。

【郷土料理「酒ずし」(4/13) 申込書】 FAX 099-806-8000

お名前	(ふりがな) (男・女) (歳)					
	(ふりがな) (男・女) (歳)					
	(ふりがな) (男・女) (歳)					
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					
FAX	□希望する □希望しない □申込済み □解除希望					
Eメール	* 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。					

◆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: いなとめ 稲留・ふじやま 藤山
TEL 099-806-6600
FAX 099-806-8000
E-mail kouza@kagoshima-miraikan.jp
H P <https://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。

