

かごしまの味！ 旬の野菜「桜島大根」料理



メニュー

- ・大根ごはん・こっば汁・かね天
- ・豚バラ大根煮・桜島大根サラダ
- ・桜島大根のデザート

今が旬の「桜島大根」。食べたいけど、どうやって料理したらいいの？
郷土料理マイスターが、あっと驚くおいしい調理法を紹介します。体にも
良いといわれる桜島大根の魅力を知って、みんなで地産地消しましょう！

日時 令和3年2月16日（火）10:00～13:30

場所 かごしま環境未来館 1階食工房

講師 芝 香織（かごしま郷土料理上級マイスター）

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 15人（応募者多数の場合は抽選）

受講料 1人1,000円

準備物 マスク、エプロン、三角巾、手拭きタオル、飲み物、筆記用具



*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「かごしまの味!旬の野菜「桜島大根」料理(2月16日開催)」
- ②お名前(ふりがな) ③年齢 ※参加する方全員のお名前・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・性別
- 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 2月6日(土) 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。

【かごしまの味!旬の野菜「桜島大根」料理(2/16)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)					
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 うえの よねなが 上野・米永

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)

開館時間/9:30~21:00

(日祝日は18:00まで)

携帯電話・スマホからはこちら



◆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をお願いいたします。

