

かぶら寿し 作り教室

老舗店の糀を使って
北陸の伝統食
「かぶら寿し」を
作ります。
下ごしらえ済みで
手軽においしく
作れます♪



日時

11月14日(土)

午後1時30分から

場所

保内公民館
第1研修室

おねがい

新型コロナウイルス感染拡大防止の為、今回に限り「かぶら寿し作り教室」は、材料と資料(作り方)を持ち帰ってご自宅で作っていただきます。初めて講座を受講される方や希望される方については、公民館で講師より作り方を教えていただくこともできます。なお、密になることを避ける為、講師より作り方を教えていただける人数を制限させていただきます。当選された方の中から初めて受講される方優先とさせていただきますことをご了承ください。また、公民館へ来られる際は、マスクの着用をお願いします。
※新型コロナウイルスの今後の状況により中止になる場合があります

講師 越國屋 新村こうじみそ商店
店主 新村義孝氏

対象 保内地区在住の方

参加費 1,000円(当日集金します)

定員 30名

応募多数の場合は抽選させていただきます
当選された方にはハガキでお知らせしますので、
持ち物等については、ハガキをご確認ください

申込 10月12日(月)までに保内公民館へ申込書を持参いただくか、FAX(455-9554)で送信してください(電話申込は不可とします)

容器について

底面積が小さめで、
深さが深いもの
約10~1.50位が
おすすめです。



きりとりせん

かぶら寿し作り教室申込書

氏名	電話番号
住所 八尾町	希望(希望される番号に○印をお願いします) 1.材料や資料を持ち帰ってご自宅で作る 2.公民館で作り方を教えてもらって作る (初めて受講される方優先になります)

10/12(月)までに保内公民館へ申込書を持参いただくかFAXで送信してください。

※FAXされる場合は、切り取らずA4サイズのまま送信ください

