

やすうち公民講座

かぶら寿し 作り教室

主催：保内地区ふるさとづくり
推進協議会

日時 11月20日(土)
午後1時30分から

場所 保内公民館
第1研修室

北陸の郷土料理「かぶら寿し」を作ります。下ごしらえ済みで手軽に美味しく作れます♪
米糀を使った発酵食品のやさしい甘み・酸味・旨味を味わって免疫力アップを目指そう！

講師 越國屋 新村こうじみそ商店
店主 新村義孝氏

申込 11月4日(木)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)

対象 保内地区在住の方

参加費 1,000円(当日集金します)

容器について 底面積が小さめで、深さが深いもの
1ℓ～1.5ℓ位がおすすめです
タッパーなどでも大丈夫です

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

お願い

- ・新型コロナウイルス感染拡大防止の為、マスクの着用をお願いします
- ・当日、発熱などの症状がある方は参加をご遠慮ください
- ・新型コロナウイルスの感染拡大の状況により中止になる場合があります

※講座での様子を撮影し「やすうちだより」や「とやま公民館学遊ネット」等に
掲載させていただくことがありますのでご了承ください

きりとりせん

かぶら寿し作り教室申込書

住所 八尾町	
氏名	電話番号

11/4(木)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