



カンタン!
発酵調味料で
料理の味が広がる!!

～素材を生かす食講座～

3種の発酵調味料づくり講座



これを
つくるよ!

- ★発酵食品を二つ掛け合わせたしょうゆこうじ
- ★会津若松地方の郷土料理・芋床
- ★薬膳で定番の梅びしお

*昼食あり
(ご飯、惣菜、汁物)
*作った調味料は
持ち帰りできます。

開催：平成30年6月28日(木)
日時：午前10時～午後1時 受付9時45分

■対象：町内在住・在勤の方 ■定員：16名（先着順）

■場所：ちятanニライセンター 地下 調理室

■講師：田場 美由紀 氏（沖縄元気計画 たまちゃんクラブ 代表）

■材料費：1,800円（3種類の発酵調味料お持ち帰り&昼食）

※材料発注のため、お申込み後のキャンセルはできません。ご了承ください。

■持ち物：エプロン、タオル（手を拭くもの）、筆記用具

■申込期間：平成30年6月4日(月)～6月21日(木)

下記の必要事項を記入し、ちятanニライセンター事務所窓口にて、お申し込みください。

こちらの講座は、お電話&FAXでの受付は行っておりません。

※講座中に撮影した画像等を北谷町の広報活動(広報誌やホームページへの掲載)に使用いたします。

※一時保育（1歳以上未就学児のお子さま対象）希望の場合は、6月12日までに問合せください。

問合せ後、窓口で講座申込者とは別にお渡しする書類にてお子様の預かり保育の申込みが必要となります。

講座に関するすべてのお問い合わせ ちятanニライセンター（平日9時～17時/TEL 098-936-3492）



～素材を生かす食講座～「3種の発酵調味料づくり」講座

※講座中に撮影した画像等について、北谷町の広報活動（広報誌やホームページへの掲載）に使用することに同意し申し込みします。

氏名・大人	カガナ	年齢	性別	申込み日
		歳	男 女	/ ()
住所	在勤者・会社名			行政区
電話番号	連絡がとりやすい電話番号をご記入ください。			一時保育 申込希望