

季節の飾り寿司 (太巻き寿司)

を作ってみよう!



飾り寿司は、飾り巻き寿司とも呼ばれます。千葉県房総半島に昔からある伝統料理で、作り方は家庭内で传承されています。お祭りやお祝いの席ではいつも自慢の飾り寿司がふるまわれ、お客さんのおもてなしには欠かせません。この機会にぜひ飾り寿司にチャレンジして料理の幅を広げてください。2種類の太巻き寿司を作ります

日時：2010年 **4月24日 (土)**

午後1時半～3時半

参加費：1,500円 (正会員1,300円)

※材料費をふくめた金額です。当日会場にてお支払ください

講師：大高文子

千葉県生まれの浦和西支部組合員。

幼い時より母親が太巻き寿司を巻いている姿を見て育つ。

定員：10名程度

会場：生活クラブ生協本部会議室C

(JR埼京線 中浦和駅下車徒歩3分)

主催：NPO法人 大人の学校



会場地図

お問い合わせ・お申込みは、NPO 大人の学校までお気軽にどうぞ!



TEL/FAX **048-866-9466**

ホームページ <http://www.otonanogakkou.org/>

Eメール otonano-gakkou@cure.ocn.ne.jp