

昨年に引き続き!! 予約の取れないおだし教室が
大妻女子大学へやってくる!!



昨年大好評で、キャンセル待ち続出だったおだし教室が今年も帰ってきました!
今年はバージョンアップして、調理実習も行います!

日時：11月3日(祝) 11時～13時半(受付10時45分～)

おだしの簡単なとり方、活用法、だし素材のことまで
上田先生の目からウロコのお話は必見です!

当日はおだしを使ったお料理をデモンストレーションで学び、
試食タイムとなります。(講義がメインです)

11月24日(土) 11時～13時半(受付10時45分～)

11月3日に学んだメニュー数品を実際に調理して試食します。
エプロン、三角巾もご持参ください。(調理実習がメインです)

場所：大妻女子大学 本館F棟5階 多目的調理実習室(千代田区三番町12)

定員：先着30名 ※定員になり次第申し込みを締め切ります。

参加費：無料

対象：千代田区近隣の方で両日程参加できる方(初参加の方優先)

持ち物：スリッパ(上履き)※調理実習室は土足厳禁です。

講師：博多三徳三代目 上田 江美子 先生(11月3日のみ登壇)

※11月24日(土)は大妻女子大学の学生と教員が主体となって開催します。

申し込み・お問い合わせ：otsuma.odashimirai@gmail.com

参加される方全員の氏名、氏名のふりがな、住所、
電話番号(当日連絡のつく番号)を明記の上、お申込み下さい。
こちらからの返信メールが届き次第、お申込み完了となりますので、
2日経っても返信がない場合は、再度ご連絡下さい。

※注意事項

- 託児はございませんので、小さなお子様連れの方は、各自で見てくださいようお願いいたします。
- 試食の際は食物アレルギーにご注意下さい。
- 駐車場・駐輪場はございませんので、公共交通機関をご利用下さい。ご了承の上、お申込み下さい。
- プロジェクト活動記録として、撮影を行い、広報などに使用させていただきます。
- 皆様の個人情報は、上記のプロジェクトに関する連絡のみに使用します。