

作って楽しい 食べておいしい

# 太巻き 祭りずし教室



千葉県房総地方で受け継がれてきた「太巻き祭りずし」は、お祝いやお祭りなどハレの日に欠かせない伝統料理です。彩り豊かで可愛い太巻きの技を体験してみませんか。午前の部は「桃の花」、午後の部は「パンダ」を作ります。午前午後は入替え制、お申し込みも別となります。

【日時】 2024年 **3月16日** (土)

【会場】 魚河岸スタジオ

(中央区築地6-26-1築地魚河岸3階)

●午前の部 10:00~11:30

「桃の花」

春らしいピンクのグラデーションが素敵な柄で、お弁当やパーティで喜ばれます。



●午後の部 12:30~14:00

「パンダ」

目が愛らしく、お子様に人気の柄です。ちょっとした配置の違いで表情が変わります。



【講師】

千葉伝統郷土料理研究会公認講師

猪野弘子、三橋早苗、桜屋敷智子

千葉在住で代々受け継がれている「太巻き祭りずし」の技を伝える活動をしている。

【定員】各回16名 先着

【費用】各回4,500円

【持ち物】エプロン、三角巾、手拭き、持ち帰り容器

<申し込み>インターネットサイト

Peatixよりお申し込み下さい。



主催: NPO築地食のまちづくり協議会 TEL03-3541-9444