

男性向け和食料理講座

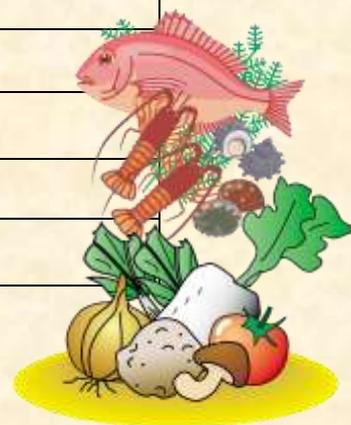
自分で作るとこんなに美味しい!

～これ、お父さん作ったの?～

身近なもので美味しい料理を作ります。
時代劇「鬼平犯科帳」で料理指導を手掛けた、ベテラン日本料理調理師（板前）が懇切丁寧に伝授します。
料理をしたことがなくて…という初心者の方でも体験できます！ぜひお友達との交流に講座に参加してみませんか？

講師：川田正昭さん（日本料理「かわ田」店主）

| | | |
|---|----------|------------|
| 1 | 2月6日（水） | 筑前煮 |
| 2 | 2月13日（水） | 粕汁 |
| 3 | 2月20日（水） | 煎り豆腐 |
| 4 | 2月27日（水） | しめサバの焼き物 |
| 5 | 3月5日（火） | 築地もしくは豊洲見学 |



※申込み 12月18日(火曜日)より電話もしくは窓口まで

時間 午前10時～午後2時（3月5日は後程お知らせします）
場所 山口まちづくりセンター 料理講習室
対象 料理初心者の男性、料理未経験の男性
持ち物 割烹着、エプロン等調理に適した服装。
布巾（2枚程度）
参加費 2,500円（材料費代）
定員 先着20名
申込み 山口まちづくりセンターまで電話もしくは
窓口にて受付（※月曜・夜間は不可）

山口まちづくりセンター ☎ 04-2924-1224