

包丁を研いで 魚を捌こう！



ご自宅の包丁、切れ味が悪くなっていませんか？「これでいいのかな？」とよくわからないまま研いでいませんか？正しい研ぎ方を一緒に学んで実際に研いでみましょう！研いだ後は、切れ味のよくなった包丁で魚を捌きます！みんなで一緒にチャレンジしてみませんか？

9/29(日) 13時半～16時半

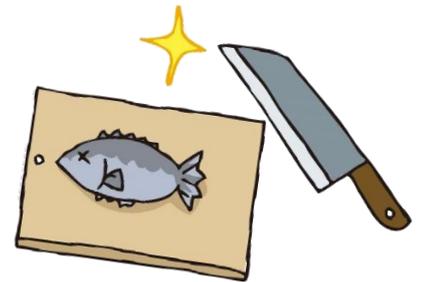
- 1:30～2:15 **包丁の知識と包丁研ぎ実習**
講師：「徳蔵」居合刀、和包丁、洋包丁、特殊刃物の販売 高木輝雄さん
- 2:30～4:30 **調理実習・試食**
講師：フードコーディネーター 市川昌子さん

対象：蕨市在住・在勤・在学の成人の方 定員16名（先着順）
※託児はありません。お子様の同伴はできません。

参加費：1000円

持ち物：研ぎたい包丁、砥石（持っている方）、エプロン、バンダナ、
台ふきん、食器用ふきん、筆記用具

場所：旭町公民館（中央1-23-8）調理実習室 ☎432-4053



8/4(日) 10時から受付開始

※ただし、受付開始日10時に定員を超えた場合は抽選を行います。（来館順に整理券配布）

※お申込みはおひとりにつき2人までとさせていただきます。

◆ご注意ください◆

※アレルギー対応はありません。※お申し込み後の返金はありません。

※調理器具はIHクッキングヒーターです。医療用ペースメーカーなどをお使いの方は医師にご相談ください。

※駐車場はございません。有料のパーキングをご利用下さい。駐輪場は有料です。