

11/16
(木)

太巻きずし づくり体験

千葉の伝統料理、太巻きずし。卵巻と海苔巻で「椿の花」「文銭巻」を各1本ずつ巻いてみましょう。図柄がきれいに巻けるとうれしいですよ！巻いたおすしは持ち帰り、おうちでどうぞ。

日時 令和5年11月16日(木)
午前10時～午後1時

持ち物 材料費1400円、
飲み物、筆記用具、エプロン、
三角巾、布巾3枚(手拭き、
台拭き、食器拭き)、
持ち帰り用容器(太巻き2本入る程度
※お寿司は直径6～8cm×長さ18cm)



対象 成人 8名

申込み 11/1(水)～7(火) 電話・窓口で
※応募多数の場合抽選、当選者のみ11/10までに電話します