

11/27
10時～ (水)
13時

太巻きずし づくり

千葉の伝統料理、太巻きずし。卵巻と海苔巻で「とんぼ」「花椿」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 11月27日 (水)
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）



※イメージ

対象 成人 12名

申込み 11/5 (火)～11 (月) 電話・窓口で

※応募多数の場合抽選。当選者のみ11/12 (火)、13水に電話します