

郷土料理「角寿司」と手づくり「こんにゃく」

「角寿司」は、四角い木でできた型枠に酢飯と具を詰めて作る「押し寿司」の一種で、広島県の芸北地域の郷土料理です。「こんにゃく」は、こんにゃく芋から手づくりすることを学びます。興味・関心のある方は、ぜひご参加ください。託児もありますので、子育て中の方も気軽にご参加ください！



8月21日（金） 9:30~12:30

定員：12人（先着順/定員になり次第締め切ります）

会場：芸北文化ホール **参加費**：800円

持参物：エプロン、マスク、ふきん、三角巾（髪を覆う布等）
ゴム手袋、持ち帰りのための容器（2）

講師：小川秀子さん（芸北地域在住）

時間内に試食をします

となりの達人HP
QRコード



申込開始日：7/21(火)より **受付時間** 8:30~17:15

※来館、電話のどちらでも受け付けます。ただし、月・日曜日、祝日は不可。

☆託児をご希望の方へ☆

参加申込をされる時に、お申し出ください。世話するために必要なもの・飲み物などには、記名をしてご持参ください。

申し込み・問い合わせ先 芸北文化ホール(芸北地域づくりセンター)
TEL 0826-35-0070