

昔ながらの料理教室

今回は「甘酒・塩麴づくり」に挑戦

みんなで作る甘酒&塩麴をお持ち帰りできます。甘酒のアレンジレシピの試食もあり！

2月18日(日)

9:30~11:30(受付9:15)

みどりの里 体験交流センター

(村上市猿沢1229番地)



(昨年の笹団子づくりの様子)

申込み：1月15日(月)~2月13日(火)

定員：先着20名

参加費：無料

対象者：猿沢地域在住または在勤の方

持ち物：エプロン、三角巾、マスク、タッパー、保温容器(500ml程度の保温できる水筒等)



講師紹介 ゆりの会企業組合 代表理事 小田美千子(おだ みちこ)さん

“ゆりの会企業組合”は、神林道の駅の近くに事務所を構え、農産物加工・販売を行っています。「母ちゃん達が元気で奮闘！家庭も元気！村も元気！身近な素材は宝の山。消費者に喜ばれることが、母ちゃん達の喜び。自分たちの可能な範囲で働き、人生を楽しく豊かに過ごす」を理念に活動しています。

主催・申込み・問い合わせ



猿沢地域まちづくり協議会事務局 〒958-0292 村上市岩沢5611
朝日支所地域振興課内 TEL 72-6881 FAX 72-0328

キリトリ線

2/18 猿沢地域まちづくり協議会 料理教室(甘酒・塩麴づくり) 申込書

No.	名前	住所	電話番号	備考
1				
2				
3				

※申込みは1月15日(月)~2月13日(火)まで