

料亭の料理長に学ぶだしのいろは

大人の

味覚教室

「だし」のおいしさ再確認！料亭の料理長を講師に迎え、「だし」を中心とした日本料理の良さを教えていただきます。いろいろな種類の「だし」の試飲や、「だし」を活用したおいしい減塩料理の実習もあります。

(2024年) 令和6年 3/20 (水・春分の日) 13時～16時30分

- 会場** 西区民センター2階 料理実習室 (料亭実習あります)
(琴似2条7丁目)
- 対象** 西区にお住まいまたは通勤している方で18歳以上の方
- 定員** 24名 **費用** 無料
- 講師** さっぽろ川基本店 料理長 本間 勇司 氏

申込み

西区役所公式ホームページ、ハガキまたは FAX にてお申し込みください。

「氏名、住所、電話番号、年齢、当該イベントを知ったきっかけ」を記入してください。
応募者多数時は抽選。当選した方にのみ、3月11日(月)頃に郵送で結果をお知らせします。

応募期間

2月12日(月)～3月1日(金)ハガキの場合は
消印有効

西区役所公式ホームページ(申込みフォーム)→



ハガキ/〒063-0812 西区琴似2条7丁目

西区保健福祉部健康・子ども課
管理栄養士あて

FAX/641-0392

お問合せ 札幌市西区保健福祉部健康・子ども課 TEL 011-621-4241

SAPPORO



さっぽろ市
04-003-23-2518
R5-4-455