



昔ながらの柿の葉すしを一緒に作りませんか

第23回 柿の葉すし 手づくり講習会

柿の名産地五條・吉野地方の夏まつりのご馳走として永く愛されてきた「柿の葉すし」。かつては、どの家庭でも作られ代々伝えられた「おふくろの味」でした。この機会にぜひ家庭で作ることの少なくなった昔ながらの柿の葉すしづくりを体験し今が旬のおいしさをご家族みんなでお愉しみください。

日時：7月21日(火) 午前10時～12時

場所：テクノパークならコミュニティセンター
五條市住川町テクノパークなら工業団地内・阿田峯公園前

定員：50名 ※応募者多数の場合は、抽選になります。
(当選者には、後日「ご案内はがき」を郵送いたします。)

参加費：2,000円税込 (※木桶および20個分の材料費)

お申込み期間：平成27年7月7日(火)～7月12日(日)

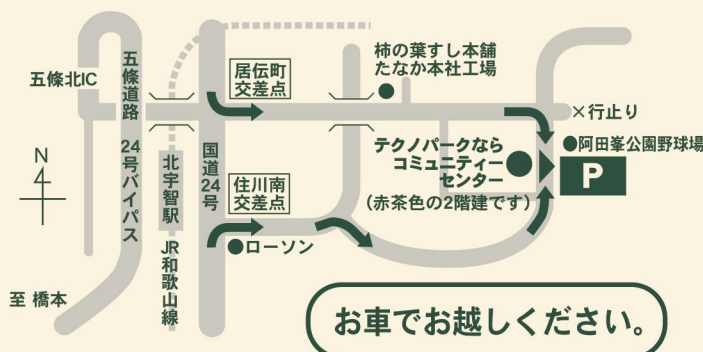
お申込み方法：お電話にてお申込みください。

TEL0747-26-3134 (受付時間AM9:00～PM6:00)

柿の葉すし本舗たなか「手づくり講習会」係

弊社では、講習会への参加お申込みの際に、お名前・ご住所等をお伺いいたします。お預かりした個人情報は、講習会運営の範囲内でのみ利用し他の目的には利用いたしません。弊社の個人情報の取扱いについてはホームページをご覧ください。<https://www.kakinohasushi.co.jp>

主催：(株)柿の葉すし本舗たなか
協賛：JAならけん・タマノイ酢株式会社



お車でお願いします。