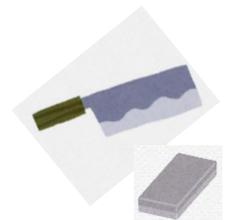


包丁研ぎ教室に 参加しませんか

- 包丁の研ぎ方を学びませんか。
切れ味も味の内、包丁の切れ味が良ければ、
料理の腕も上がります。
- 包丁の他に草刈鎌などの研ぎ方も学べます。



- ☆ 日時 7月2日(水)午前10時～11時30分
- ☆ 場所 三郷公民館 2階 調理実習室
- ☆ 講師 奥村雅彦さん(越前かまや社長)
- ☆ 持ち物 筆記用具・タオル2枚
研ぎたい刃物
砥石(といし) *持っている方
汚れても良い服装でお越しく下さい



- ☆ 定員 20人 (先着順)
- ☆ 申込方法 6月23日(月)から午前9時～午後5時の間に
三郷公民館(電話77-2109)へお申し込みください



三郷公民館
ホームページ

お問い合わせ 三郷公民館 電話77-2109

裏面(けん玉教室チャレンジ)もご覧ください ⇨