

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。

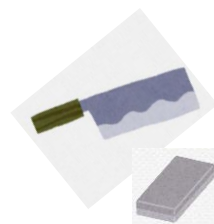


☆ 日 時 11月19日(水)午前10時～午前11時30分

☆ 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ださい



☆ 定 員 18人 (先着順)

☆ 申込方法 11月6日(木)から午前9時～午後5時の間に
三郷公民館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(自然教室)もご覧ください ⇨