

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 6月24日(水)午前10時～11時30分

☆ 場所 三郷公民館 2階 調理実習室

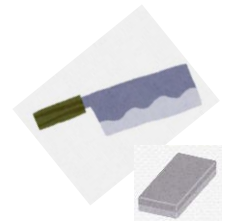
☆ 講師 奥村雅彦さん(越前かまや社長)

☆ 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)

☆ 参加費 無料

☆ 申込方法 6月10日(水)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 ⇨