

長崎の「食」伝統継承ゆうこう



スローフードのゆうこうの伝来や、ゆうこうを使った料理、スイーツの調理法をプロから学びます。

協力：NPO長崎の食文化を推進する会

【日 程】

期 日	内 容	講 師（敬称略）	場 所
10/4（金）	座学 「ゆうこうの伝来とスローフード」	料理研究家 黒川 陽子	視聴覚室 （長崎市民会館 2 階）
10/11（金）	調理実習 「ゆうこうを使った料理」	ホテルニュータンダ 総料理長 野林 健二	調理実習室 （長崎市民会館 2 階）
10/18（金）	調理実習 「ゆうこうを使ったスイーツ」		

【時 間】 10：00～12：00

【定 員】 一般成人 20 名（応募者多数の場合は抽選になります）

【受 講 料】 材料費 1, 600 円（調理実習 2 回分）

※欠席の場合でも返金は致しませんので、ご了承ください。

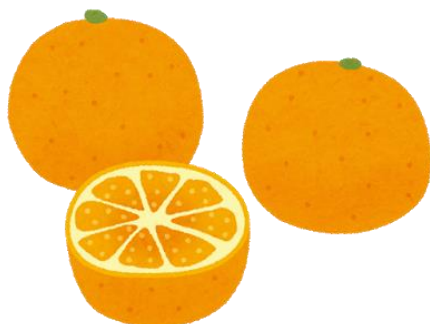
【準 備 物】 筆記用具、

調理実習の回は、エプロン、三角巾、食器用ふきん、手ふきタオルなど

【受付期間】 令和元年 8 月 1 日（木）～8 月 31 日（土）必着

申込方法〈往復はがき〉（124 円） 往信裏面に、①講座名 ②氏名（ふりがな）③性別・年齢 ④〒・住所 ⑤連絡先（電話番号）をご記入の上、下記の宛先へ 1 人 1 枚お送りください。※返信裏面には何も記入しないこと！
〈直接来館〉 返信連絡用に官製はがき（62 円）を 1 枚ご持参ください。

〈インターネット〉 下記サイトの申込フォームに必要事項を入力の上、送信してください。※注意！当館からのメールが受信できるようにメールアドレスは正しく入力してください。迷惑メール対策を行っている場合は「@nbc-socia.co.jp」を受信設定してください。



長崎市中央公民館
〒850-0874
長崎市魚の町 5 番 1 号（長崎市民会館内）
〈電話〉 095-825-1948（平日 9 時～17 時）
〈公式 Web〉 <http://ngs-shiminkaikan.jp/>

NGS 市民会館

検索