

本格 手作りソーセージ 教室



写真はイメージです



開催日 9月8日(日) 10:00~13:00

受付開始 8月7日(水) 10:00から

※初日はwebのみで受け付けます。

【メニュー】

- ・焼きソーセージ
- ・ボイルソーセージ

しばや たかひで
講師 **柴谷 隆英さん**

有限会社 伊勢銀 (肉の伊勢屋)

本場ドイツ風自家製ハム・ソーセージ専門店「肉の伊勢屋」にて30年以上に渡り本格手作りハム・ソーセージをつくり地域に愛される味と品質を提供しています。



○募 集 24名(先着順)

○受講料 4,800円(材料費込み)

- ・受講日の3日前までに窓口支払い又は振り込み
- ・振込先 横浜銀行 溝口支店 普通 1750577
口座名義 川崎市生活文化会館
- ・振込手数料は、お客様負担となります。
- ・開催3日以内のキャンセルは返金できません。

○会 場 てくのかわさき 5階 調理実習室

・神奈川県川崎市高津区溝口 1-6-10

○持ち物 エプロン、三角巾(バンダナ)、マスク、手拭きタオル、上履き、持ち帰り容器

【お申込み・お問合せ】

川崎市生活文化会館(てくのかわさき)

TEL 044-812-1090

✉ info@tekuno-kawasaki.com



[申込フォーム]

webは24時間受付しています!

※初日はwebのみで受け付けます。
ホームページからお申込みが出来ます。

てくのかわさき

※申込必要事項(講座名、郵便番号、住所、お名前、ふりがな、メールアドレス、電話番号、かわさきハッピーライフの加入有無)



当講座は川崎市勤労者福祉共済(かわさきハッピーライフ)補助対象講座です。

※お申込み時にいただいた個人情報は、講座の出欠確認および講座のご案内以外には使用いたしません。

※諸般の事情により講座が中止・変更となる場合がございますので、予めご了承下さい。

駅からの案内図

