

包丁の研ぎ方教室



普段、使っている包丁を自分で研ぐことが出来たら、きっと毎日の料理が楽しくなりますよ!!

日時：3月22日(日) 13:00 ~ 14:30

参加費：600円

定員：8名

持ち物：包丁(2本まで)・エプロン・布巾・手拭きタオル

会場：竹之丸地区センター 料理室

申込：3月11日(水)から電話または来館にて受付

ご家庭でお使いの金属製の包丁をご用意ください。(セラミック製は不可)
はさみ、波刃(パン切りナイフ)などはご遠慮下さい。

施設行き方 QRコード



お問い合わせ・お申込み 竹之丸地区センター

TEL 045-651-5575

<http://www.takenomaruchikusen.com/>

竹之丸地区センターの HP



キャンセル料金(¥600)は、3/19(木)よりかかります!!