

11/3
(土)

たし
ら
教室

一本
釣り
鰻
節



タイコウ
の



講座内容

- 鰻節のおはなし
- 世界一美味しい出汁の取り方

持ち物

- 筆記用具
- 500mlの空きペットボトル (出汁お持ち帰り用)

道の駅 発酵の里こうざき 研修室にて

10:30 ~ 13:30 {ランチ付}

定員20名 参加費 3000円

講師プロフィール

かつお節問屋
タイコウ 二代目
稲葉 泰三氏

かつお節の目利きとして
全国で出汁取り教室開催中

<お問合せ>

道の駅 発酵の里こうざき
0478-70-1711

第9回
3P<3P<講座