

# 昆布巻きづくり&海藻・乾物料理講習会

～おせち料理の定番「昆布巻き」今年は自分で作ってみませんか！

やってみれば意外とカンタン、子どもと一緒にわが家のおせち作り！～

2016. 10. 31 常総生協 商品部

## 日時：11月23日(水) 勤労感謝の日

場所：常総生協本部・調理室

- ◆持ち物：エプロン、筆記用具
- ◆参加費：200円（小学生以下は無料）

- ◆募集人数：30名  
※応募者多数の場合は抽選となります



参加申込みは下の申し込み用紙か電話でお受けします  
(常総生協本部) 0297-48-4911

時間：10:00～12:30

**ぜひお友達も誘って、ご家族揃ってご参加を！**

### 講師：(株)リアス 坂詰直樹さん

(株)リアスは三陸産わかめを中心に海藻類、乾物類を広く扱っています。坂詰直樹さんは毎年、生協祭りや生協の催し物に参加して海藻や乾物の上手な使い方を丁寧に教えて下さっています。また先代社長の坂詰さんのお母様はたいへん料理上手でその腕前が商品開発や商品提案に活かされています。新潟出身で「うち豆」は新潟の特産品です。



坂詰直樹さん

#### 【講習内容】

- ・定番の昆布巻きの作り方を教わって、実際に作ってみましょう！
- ・昆布の種類や用途による選び方など、何でも聞いてみよう！
- ・昆布以外の海藻や乾物以外の商品の紹介と簡単料理をみんなで作って試食します  
(予定している使用商品：素干しぼうろ海苔、あかもく、生切り昆布、打ち豆ひじきセットなど)

★★★ 11/23 「昆布巻きづくり&海藻乾物料理講習会」に参加します ★★★

お名前 \_\_\_\_\_

コース名 \_\_\_\_\_ 班名 \_\_\_\_\_ 組合員No. \_\_\_\_\_

電話番号 \_\_\_\_\_ 参加人数：大人 \_\_\_\_\_ 名・子供 \_\_\_\_\_ 名（お子さんの年齢 \_\_\_\_\_）

◎一緒のお友達

お名前 \_\_\_\_\_

大人 \_\_\_\_\_ 名 子供 \_\_\_\_\_ 名