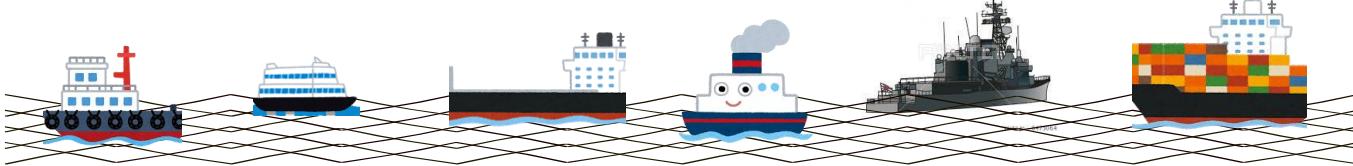


次世代に伝えたい「呉」の料理



— 次世代に伝えたい「呉」の味 —

呉の食を次世代に残し、伝えなければと思いが第1回（平成14年10月12日）にはじまり、思いが今に続きました。伝え残したい料理、現在の生活に呉ならではの家庭料理を新しく作り上げませんか。食材も、日本中でうらやましがられている、「ちりめん」「いりこ」「レモン」等を主に使用します。

呉幸クッキングとして宝を残したいです。

◇ 日 時 令和8年2月21日（土）10:00～13:00

◇ 場 所 つばき会館5階 506室（料理実習室）



◇ 対 象 15歳以上（中学生を除く）

◇ 定 員 先着16名

◇ 参加費 2,200円

☆ 主催 呉市生涯学習センター



後援 食友会 ひろしま

◇ 講 師 白樺 悅味（白樺料理学園長）

◇ 持つくるもの マスク、エプロン、タオル布巾、ビニール袋（2枚）、筆記用具

◇ 申し込み 令和8年1月20日（火）から

参加費は申し込みの時に集めます。



◆ 問い合わせ先 〒737-8509 呉市中央6丁目2-9 つばき会館4階
生涯学習センター TEL 0823-25-3593

ご来館の際は、できるだけ公共交通機関をご利用ください