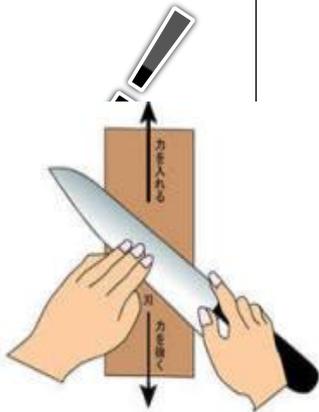


令和2年度 厚別区民センター特別講座

良く切れる包丁は、安全に素早く美しく調理ができます。家庭で毎日使うものだからこそ正しい包丁の研ぎ方をプロに教わり、自分で包丁を研いでみませんか？

包丁研ぎのコース

プロに教わろう



11月21日(土)

場 所:厚別区民センター

2階 調理実習室

時 間:10時~12時

費 用:1,000円

定 員:12名

講 師:宮文刃物店 武田 尚人 氏

持ち物:包丁(一人2本まで)

砥石・エプロン・ふきん3枚

砥石(荒砥石・中砥石)ご家庭で使用しているものをお持ちください。

*希望者には砥石を実費でおわけします。
申込の際、砥石注文をうけます。

荒砥石 1,540円(税込)

中砥石 1,980円(税込)

仕上石 2,200円(税込)

申込方法: 11月5日(木)~11日(水)【午前10時~午後5時】に電話又はFAX、窓口にて受付します。応募多数の場合は11月12日(木)午前10時から抽選を行い、結果については12日中にご連絡します。また定員を超えない場合は12日以降も引き続き受け付けます。

費用支払: 11月12日(木)~18日(水)【午前10時~午後5時】の期間中に、厚別区民センター窓口でお支払ください。(土・日も可)
*砥石を希望された方は、受講当日お支払ください。
*マスク着用をお願いします。

申込方法: 電話:891-1581 FAX:895-4471