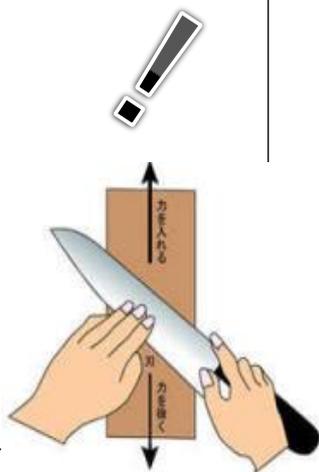


令和3年度 厚別区民センター特別講座

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？

包丁研ぎのレッスン

プロに教わろう



①11月28日(日)

②12月11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:①・②各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19日(金)~先着順【午前10時~午後5時】に電話又は FAX、窓口にて受付、①・②を指定し申込みください。また定員になり次第締切ます。

費用支払: 受講当日にお支払いください。
*砥石を希望された方は、受講当日お支払いください。
*マスク着用をお願いします。

電話:894-1581 FAX:895-4471