

## 男性の料理教室第二弾！ 小林公雄先生の

# 酒のおつまみ

プロの技や味を習得して  
自宅でご披露してください！

### — 予定している実習内容 —

- ★信州サーモンの冷くんサラダ
- ★鯉のカリカリ揚げ 甘酢あんかけ
- ★豚肉のさんが焼き ★マグロと野菜のしょう油漬け 等



日 時 7月27日（木） 午前9時30分から午後1時30分頃まで

場 所 古里公民館 料理教室

講 師 小林 公雄 先生  
信州の名工(和食料理)  
(一社)長野県調理師会 専務理事  
三才区区長 住民自治協議会総務部会 副部会長

定 員 10名(男性のみ)

参加費 1,000円

持 物 マスク、エプロン、三角巾、手ふきタオル  
my包丁がある方はお持ちください。

申込方法 7月14日(金)午前9時から公民館窓口で参加費を添えてお申込みください。先着順とし、定員になり次第締め切ります。

旬の食材を使って  
激ウマおつまみを  
作ってみよう！



※マスクの着用をお願いします。  
※自己都合で欠席される場合は返金できません。