

「燻製作り体験教室」受講者募集！！

最近、手作り燻製が静かなブームです。身近な食材を使って、本物の燻製の味を自分で作ってみませんか？

また、石窯で焼いたピザを食べながら、受講者同士の交流を図りませんか？

● 日時／平成31年 **3** 月 **3** 日(日)
9:00～16:00
※ 雨天決行

● 場所／但馬長寿の郷
ふるさと庵周辺

■ 内 容／ 手作りの燻製箱を使って、いろいろな食材の燻製を作ります。出来上がった燻製は持ち帰るとともに、一部を試食します。

【燻製メニュー】 鶏肉、シカ肉、チーズ、卵、ちくわ、塩サバ など(予定)

■ 指 導 者／ 佐藤友之氏、木本甲兒氏（ともに八鹿燻製の会会員）

■ 募集人数／ 15人（先着順）

■ 受 講 料／ 3,500円（指導料、材料費、昼食代等）

■ 準 備 物／ 筆記具、飲み物、軍手、エプロン、汚れてもよい服装、防寒具

■ 申込方法／ 受講希望者は、①氏名、②住所、③電話番号、④事前仕込への参加の有無を明記して、電話又はFAXで下記まで申し込んでください。

■ 申込締切／ 平成31年 **2** 月 **18** 日(月)

■ そ の 他／ 申込締切日(2月18日)以降にキャンセルの場合は、材料調達費として1,500円をいただきます。

※ 食材の事前仕込（漬け込み）を2月28日(木)13:30から、ふるさと庵で行います。希望者は参加や見学ができます。



【問合せ・申込先】 但馬長寿の郷づくり協議会

〒667-0044 養父市八鹿町国木594-10 但馬長寿の郷 企画管理課内
TEL:079-662-8456 FAX:079-662-9959

主催：但馬長寿の郷づくり協議会 共催：但馬県民局但馬長寿の郷