

主催/(公社)南会津法人会

郷土料理勉強会

今年度より、郷土料理勉強会を復活いたします！会津田島をつゆじと具材のつと豆腐も手作りし、そのほか地元の食材を使った料理にも挑戦したいと思います。

つゆじとは会津田島の郷土料理で、貝柱と煮干しのダシが効いた上品な味付けの冠婚葬祭に欠かせない料理です。

また、その中に入れるつと豆腐とは、かつて柔らかい豆腐を運ぶ時に豆腐を藁苞に入れており、たまたま藁苞に包んだまま煮てしまったのが、つと豆腐のはじまりと言われている会津の郷土料理です。

法人会員以外の参加もOKですので、ご近所・お友達などお誘い合わせて郷土料理について勉強してみませんか？



- 開催日：令和4年9月7日(水)午前10時～午後2時
- 開催場所：南会津町御蔵入交流館 調理室
- 講師：フジヤマ商事(株) 渡部勝子 さん
- 持参品：エプロン・三角巾
- 参加料：無料 ● 募集人数：先着20名(定員になり次第終了)
- 申込方法：下記申込書に必要事項をご記入の上、ファクス又は電話にて8月29日(月)までにお申し込みください。

【お申込み・お問合せ】

(公社)南会津法人会 渡部厚子 TEL0241-62-0329

FAX0241-62-4729



「郷土料理勉強会」申込書



※切り取らずにこのままFAX願います。

法人名		氏名		受付日
電話番号		FAX番号		

※お手数ですがFAX送信後、必ず電話にてFAXが届いているかの確認をお願い致します！



FAX番号 0241-62-4729