

**参加者  
募集**

**おさかな博士から  
プロのワザを直伝!**

# 新鮮づけ丼を作ろう

## 包丁研ぎの実演あり

- 日 時: 9月8日(日)  
9:30~14:00
- 内 容: 包丁さばきでづけ丼がより  
美味しく仕上がるコツを学  
び、本枯節とみついし昆布で  
作る本格お吸い物でダシの  
旨味を味わおう。
- 定 員: 定員18名 ●対 象: 一般成人
- 参加料: 1,000円 ●持ち物: エプロン・三角巾
- 締 切: 9月1日(日)  
(9/4以降のキャンセルについては材料費分をいただきます)
- 申 込: 電話または窓口にて



講師/マックスパリュ東海(株)  
調理師  
食育インストラクター **滝野 泉氏**

**申込み  
問合せ**



**静岡県総合健康センター**

<http://www.shizuoka-sogokencenter.jp>

静岡県総合健康センター

三島市谷田2276(休曜日/月曜日・年末年始) 電話管理係/ソックスパーク・静岡ビル会館グループ

**TEL.055-973-7000  
FAX.055-973-7010**