

# 兵庫楽農生活センター

野菜ソムリエが教える

## 大かぶらの収穫&千枚漬づくり

(大かぶらの収穫と本格的千枚漬を体験し、お正月の準備に活かしますよ!)

◆と き：平成25年12月15日(日) 13時30分~16時30分

◆と ころ：兵庫楽農生活センター (受付場所：加工施設棟体験実習室)

◆内 容：①かぶらの収穫、②千枚漬加工体験、  
③野菜のおもしろい話、④千枚漬料理の試食  
⑤千枚漬(下漬したもの)の持ち帰り



◆定 員：20組 (先着順に決定します。申込が少ない場合は中止することがあります。)



◆体験料：2,000円/口

(一口で千枚漬(下漬したもの)を800g程度お持ち帰りいただけます。ご家族、ご夫婦、お一人でも参加できます。体験料は当日現金でお支払い下さい。)

◆講 師：野菜ソムリエ 今井 美和子 氏

◆持ち物：汚れてもいい服装、長靴、マスク、エフロン、三角巾、  
ハンドタオル、軍手

◆問合せ：兵庫楽農生活センター TEL：078-965-2651

◆申込み：①FAXの場合：別紙申込書に必要事項を記載の上、兵庫楽農生活センター(FAX：078-965-2653)に送信下さい。  
②申込書持参の場合：別紙申込書に必要事項を記載のうえ、兵庫楽農生活センターに持参下さい。  
③E-mailの場合：メールのタイトルに「大かぶらの収穫&千枚漬づくり参加希望」と記載し、お名前(ふりがな)、ご住所、連絡先電話番号、申込口数、参加者数)を記載し、koryu@forest-hyogo.jpに送信下さい。

※申込み期限：平成25年12月8日(日)

本申込みにより収集した個人情報、大かぶらの収穫&千枚漬づくりの実施に係る連絡等にのみ使用します。



## 大かぶらの収穫&千枚漬づくり参加申込書

(FAX又は申込書持参による申込み)

(ふりがな) お名前	ご住所	連絡先 電話番号	口数・参加者数
( )			
( )			
( )			

兵庫楽農生活センターにFAX又は持参下さい。

FAX 078-965-2653

申込期限 平成25年12月8日(日)