

日時：平成28年9月22日（木・祝）
10:00～13:00

場所：山口調理製菓専門学校
〒754-0021
山口市小郡黄金町9-8

※駐車場はございませんので、公共の交通機関を使っておいください。



新山口駅新幹線口より徒歩約3分

内容：「だしを活用して薄味でも美味しい和食を作ろう！！」
※減塩に関する講話及び調理実習を行います。

講師：高津 千秋（山口調理製菓専門学校講師）
樋口 稔（山口調理製菓専門学校講師）

参加定員：30名 ※定員になり次第募集を締め切ります

参加費：無料

持ち物：筆記用具・エプロン・三角巾・タオル・上履き

申込方法：電話申込

山口調理製菓専門学校 ☎083-974-1415

申込締切：平成28年9月15日（木）