



# 味噌作り教室

好評につき今年も作ります!



地元農産物の加工販売や商品開発などを手掛ける『ふきのとうの会』の指導で3回工程のうち最後の工程(仕上げ)をします。作った味噌は持ち帰ります。

- ◇日 時 2018年1月28日(日)  
9:30~(受付開始9:15)
- ◇場 所 ふきのとうの会  
米子市石井322
- ◇参加資格 会員・家族(配偶者・子・会員及び配偶者の父母)  
※1会員1名しか参加できません。
- ◇募集キロ数 120kg(5kgか10kgのいずれかを選んでください)
- ◇参加料金 5kg 1,700円、10kg 3,400円(先着順)
- ◇持ち物 エプロン・手拭き・三角巾・味噌の容器
- ◇申込方法 申込後、代金添えてジョイサポートよなごまで
- ◇申込期限 2018年1月19日(金)  
※募集キロ数になり次第、終了



# 紅ずわいがにの料理教室



1人1枚の紅ずわいがにを使い甲羅を器にしたカニみそ茶わん蒸し、炒め物・鍋にもいいカニキムチなどを作ります。

- ◇日 時 2018年2月4日(日)  
10:30~(受付開始10:15)
- ◇場 所 ヴィステピえづ  
西伯郡日吉津村大字日吉津930 TEL27-0606
- ◇講 師 境港ベニガニ有志の会 濱野政和 先生
- ◇参加資格 18歳以上の会員・家族
- ◇募集人員 20名(先着順) ※最少催行人数6名
- ◇参加料金 900円
- ◇持ち物 エプロン、三角巾、タオル2枚(料理用、手拭き用)、軍手
- ◇申込方法 申込書に記入の上、FAXにてジョイサポートよなごまで  
※料金は、催行決定後の支払いをお願いします。
- ◇申込期限 2018年1月23日(火)  
※募集人員になり次第、終了



※写真はイメージです