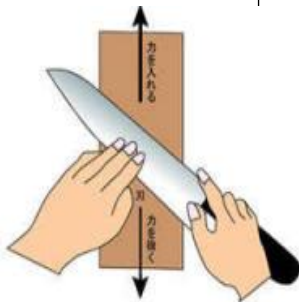


包丁研ぎのコツ

プロに教わろう



良く切れる包丁は、安全に素早く美しく調理ができます。家庭で毎日使うものだからこそ、正しい包丁の研ぎ方をプロに教わり、自分で包丁を研いでみませんか

12月6日（水）

場 所：厚別区民センター

2階 調理実習室

時 間：10時～12時

費 用：1,000円

定 員：20名（先着順）

講 師：宮文刃物店 宮本 隆一 氏

持ち物：包丁（一人2本）・砥石

エプロン・ふきん3枚

砥石（荒砥石・中砥石）ご家庭で使用しているものをお持ちください。

*希望者には砥石を実費でおわけします。

申込の際、砥石注文をうけます。

荒砥石 1,512円（税込）

中砥石 1,944円（税込）

仕上げ石 2,160円（税込）

申込方法：11月13日（月）～先着順

受付時間：10時～17時に電話又はFAX、窓口にて先着で受付します。

費用支払：11月13日（月）～24日（金）区民センター窓口にて支払

申込方法：電話 894-1581 FAX 8945-4471