滝野川文化センター　特別講座

北区の専門店に学ぶ！
かつおぶし問屋と作る、本格だしの関東風お雑煮

対　象	小学生以上の方(小学生は保護者同伴)
日　時	12月12日（土）午後2時～4時
内　容	「かんな」のような削り器で削ったかつおぶしを使って、かしわ（鶏肉）のすまし汁仕立ての関東風お雑煮を作ります。
講　師	（有）湯浅商店　湯浅一正氏
定　員	24人（抽選）
費　用	2,500円程度（参加）
申　込	申込フォーム　→　こちら はがき、窓口
締　切	11月27日（金）必着
問合せ	滝野川文化センター（月曜、祝日休館） 〒114-0024　北区西ヶ原1-23-3 TEL03-5394-1230　FAX03-5394-1231 https://www.kita-bunka.com/

令和８年度　滝野川文化センター特別講座

北区の専門店に学ぶ！
かつおぶし問屋と作る、本格だしの関東風お雑煮

日時：12月12日(土)午後2時～4時

滝野川地区で鰹節問屋を営む講師から、日本の食文化に欠かせない「かつおぶし・出汁」について学びます。
”かんな”のような削り器でかつおぶしを削ってだしを取り、かしわ（鶏肉）を使ったすまし汁仕立ての「関東風お雑煮」を作ります。







講師　有限会社　湯浅商店
湯浅（ゆあさ）　一正（かずまさ）さん

■対象　小学生以上の方（小学生は保護者同伴）※北区外の方も参加可
■定員　24人（抽選）
■費用　2,500円程度（参加費）
■申込方法　はがきに、お名前、郵便番号、住所、電話番号、年齢、を記入のうえ、滝野川文化センターにお送りください。
申込コード、滝野川文化センター窓口でも申し込み可能です。
■締切　11月27日（金）必着

【会場・申込み】　北区立滝野川文化センター
会館時間：午前9時～午後10時　休館日：月曜日・祝日
〒114-0024　北区西ケ原1-23-3 電話：03-5394-1230