

🍄もぎ取り体験付き🍄

旬の原木しいたけで 楽しい料理教室

10/27 (日)
10:30~



過去のイベントの様子

肉厚でジューシーな“原木しいたけ”を
味わってみませんか？

- メイン 原木しいたけを使った押し寿司（予定）
- スープ しいたけの旨みたっぷりスープ
- その他 焼きしいたけ

※材料の調達状況等により、
メニューが変更になる場合があります
※アレルギーをお持ちの方は申込時にご記入ください

講師 : 野菜ソムリエプロ 保田まり子さん

対象 : 県内在住の家族 定員10組

※1組につき大人2名子供2名まで

※大人と一緒に料理できる子供（小学6年生程度まで）と保護者

日時 : 2024年10月27日（日）10:30~13:30（受付10:00~）

保田まり子さん

参加費 : 1組500円

会場 : 長久手市文化の家 2階 食文化室（愛知県長久手市野田農201番地）

持ち物 : エプロン、三角巾、手拭きタオル、タッパー、飲み物

牛乳パック（1Lサイズ、洗って乾かしたもの）



【申し込み方法】

Microsoft Foams ▶ 右のQRコードから申し込んでください

【応募締め切り】

2024年10月4日（金）必着

※受付後、申込結果をご連絡いたします

※応募者多数の場合は先着順とし、キャンセル待ちとさせていただきます



お問い合わせ

主催：愛知県原木椎茸生産者の会

協力：愛知県森林協会

愛知県尾張農林水産事務所林務課、愛知県西三河農林水産事務所林務課

mail: nishimikawa-nourin@pref.aichi.lg.jp TEL: 0564-27-2731 FAX: 0564-27-2729