ソーセージ作りから味わいまで学ぶ
クラフトビール講座

～地域でまなぼう！食育講座いただきます事業～

3月18日(水) 18：00～20：30

★講座内容★

無添加食品について学び、無添加ソーセージを手作りします。
クラフトビールの醸造法、歴史や奥深さ、ブルワー(醸造家)の思いなどを、多角的に学びます。
自作のソーセージを使ったホットドックを、弘前産のクラフトビールとともにいただきます。
手作りソーセージとクラフトビールのペアリングを楽しみましょう！！

場 所　弘前文化センター(下白銀町19-4)　3階 調理実習室

講 師　柴田学園大学短期大学部生活科 准教授 安田(やすた) 智子(ともこ)さん・講師 木村(きむら) 康子(やすこ)さん
Be Easy Brewing ブルワー 中林(なかばやし) 将浩(まさひろ)さん

対 象　弘前市内に在住または通勤・通学する
20歳以上の方
※飲酒を伴いますので、お車での
ご来場はお控えください

定 員　28名(先着順)

参加料　1,200円

持ち物　エプロン、三角巾、
ハンカチ、筆記具、
あることを証明できるもの

定員に達したため
申込み受付を終了しました

申込み　住所または勤務先所在地(町名まで)、参加者氏名(ふりがなも)、
年齢、電話番号をEメールまたは電話でお知らせください

締 切　3月12日(木)
※定員に達し次第、受付を終了します

問合せ　弘前市立中央公民館

メールはこちらから☞

:chuuoukou@city.hirosaki.lg.jp
:0172-33-6561
※8：30～17：00、月曜・第3火曜(いずれも祝日の場合は翌日)は休み

主催：弘前市立中央公民館