

五感で楽しむ城島学

第六弾

フライパンで
簡単・美味しい

酒粕 すいーつ

料理にピッタリな

『専門店のクリーミーな酒粕』

を使用

地元を愛する社会教育指導員が
考えたオリジナルレシピ

上品で香り豊かで食べやすい
酒粕スイーツを是非ご賞味ください

★ 酒粕クリームどら焼き ★

(酒粕バタークリームとつぶ餡のコンビネーション 8個)



開催日時

2 / 15

(木曜日)

10時～13時

【場 所】 城島ふれあいセンター 調理実習室

【定 員】 10名 (応募多数の場合抽選、結果は郵送にて通知)

【講 師】 古賀 恵子 氏

【材料代】 900円

【持参品】 マスク エプロン 三角巾 ふきん
手拭き お持ち帰り用袋

【締切日】 1月31日(水)

城島酒蔵びらき

のご案内

令和6年

2月17(土)～18日(日)

【時間】 9:30～16:00

【場所】

メイン会場…町民の森

(久留米市城島町)

開放酒蔵…6蔵

○問合せ
○申込方法

久留米市城島ふれあいセンター (〒830-0203 久留米市城島町浜 293)
窓口・電話・FAX (窓口・電話による申し込みは火～金曜日 9～17時)

電話:0942-62-6226 FAX:0942-62-6688

講座など城島ふれあいセンター (城島 文化スポーツ課) のお知らせは

← こちら



当センター講座をお申込の方には、関連講座についてのご案内をさせていただきます場合があります