

＼食べる美容液 //

ロー スイーツ

Raw sweets 風

酒粕 クッキング



＼講座内容／

- クッキング
白玉×Raw sweets（酒粕・カシューナッツ使用）
- お話
Raw sweetsを学ぼう～ロースイーツの効果と注意点～

(日 時)

令和8年

1月30日(金)

10時～12時

*ご注意 この講座では酒粕やナッツ類を使用します。材料の代替対応や器具の使い分けなど、食物アレルギー対応は行っておりません。重篤な反応を起こすことが多いため、アレルギーをお持ちの方は各自ご判断をお願いします。

[場 所] 城島ふれあいセンター 調理実習室

[定 員] 12名（応募多数の場合抽選、結果は郵送にて通知）

[講 師] Raw sweets アドバイザー 八坂 尚美 氏

[参加費] 800円(材料代)

[持参品] マスク エプロン 三角巾 ふきん 手拭き 保冷バッグ

*酒粕使用のため料理はお持ち帰りとなります

[申 込] 氏名・住所・電話番号をお知らせください

➤ 窓口・電話(火～金 9～17時)

➤ FAX・電子申請(24時間対応)

[締切日] **1月15日(木)**

電子申請は
こちらから



城島酒蔵びらき
のご案内

令和8年

2月 14日(土)～15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)

○問合せ 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)



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く場合があります