

牛タンの付け合わせでよく
食べていたあのお漬物！

Homemade



④おみ漬け

山形県の郷土食

「おみ漬け」

高菜の一種「青菜^{セイサイ}」を使った漬物です。青菜以外の食材には使う野菜の種類に限りはなく、余った野菜をすべて使い切るための知恵として発展してきた料理ともいわれています。地域にお住まいの方から作り方を教わります。コツさえおさえれば意外と簡単♪

地域に学ぶ モノづくり

第4回 おみ漬け

日時 令和6年1月20日(土)10:00~12:00

会場 泉区中央市民センター2階調理室

対象 成人 先着9名

材料費 300円

※お申込後、1/12(金)17:00までにキャンセルのお申し出がない場合は、食材購入等の準備の都合上、返金はできかねますのでご了承ください。

持ち物 エプロン、手をふくタオル、三角巾

お申込みについて

12/15(金)10:30~定員になり次第締め切ります。

電話または材料費を添えて直接センター窓口へ

※電話での場合は、お申込み後1週間以内に材料費を窓口までお支払いください。

お申込み・お問い合わせ

泉区中央市民センター ☎022-372-8101
〒981-3117 仙台市泉区市名坂字東裏 53-1

- お申込み時にお預かりした個人情報は、講座運営の目的以外に使用しません。
- 講座の様子を写真や動画で記録し、ホームページ等の広報に使用させていただく場合があります。ご都合の悪い方はお申し出ください。
- 感染症拡大状況により、やむを得ず開催内容の変更や中止となる場合があります。ご理解とご協力をお願い申し上げます。