

豪華!「道の駅まえばし赤城」オリジナル恵方巻!

親子でつくろう!!

恵方巻 づくり教室

道の駅まえばし赤城の自慢の食材で、恵方巻きを作りませんか?
前橋赤城鮮魚センターとAkagi FarmLife(農畜産物直売所)の
こだわりの新鮮な食材をご用意いたします。作った恵方巻は、
お持ち帰りいただけます!

2月2日 節分の日 15:00 ▶ 17:00

- 持ち物** エプロン・三角巾・持ち帰り用の容器・マスク
- 場所** 道の駅まえばし赤城 調理室(フードコート2階)
- 料金** お1組様 4,000円 税込(親:3,000円・子ども:1,000円)
・海鮮太巻きハーフ×2本・野菜のお花飾り巻きハーフ×2本
- 定員** 12組様



講師のご紹介

株式会社ワタナベファーム(前橋市粕川町)

渡邊 博美 野菜ソムリエ・食の安全検定合格

【生産品種】●ちぢみほうれん草 ●春菊 ●水菜 ●長ねぎ ●かぶ 等

栽培期間中、農薬不使用で野菜を育てているので、
子どもから大人まで安心して食べられます。
ちぢみほうれん草や長ねぎは冬の期間限定栽培で、
霜にあたって甘みがありオススメです!



※画像はイメージです。
食材は実際とは異なります。



道の駅まえばし 赤城 〒371-0048 群馬県前橋市田口町36番地

ご予約はこちらまで ☎027-233-0070 ※ご予約は開催日の3日前までをお願いいたします。

✉event@maebashi-akagi.jp

キャンセル
規定

キャンセルは開催日の2日前の17:00までとなります。それ以降は
材料準備の関係上、参加費の「100%」がキャンセル料として発生
いたします。何卒ご理解くださいますようお願い申し上げます。