

八戸せんべい汁を作ろう！

せんべいがアルデンテ！？もちもちシコシコの新食感！

話題のご当地グルメ“八戸せんべい汁”をご家族に！お友達に！作ってみませんか？
花かつおで出汁を取るところから作り方を学びます。仕上げの味は2種類！
お友達同士、ご近所の方々等、多数お誘いあわせの上お申し込みください！

★第3回八戸せんべい汁 調理実習教室

開催日時：平成26年6月28日(土) 14時～16時(13時45分までにご来場ください)

講師：炉端座八戸 笹塚店 店長 原 辰徳さん

会場：東京都大田区立池上会館 3F調理室(東急池上線 池上駅徒歩10分)

東京都大田区池上1-32-8 電話 03-3753-2241

参加定員：45名(先着順とさせていただきます)

参加費：2,000円

参加特典：調理レシピ・おつゆせんべい(14枚入り)・八戸せんべい汁スープ(汁研共同開発)

八戸水揚げさば使用 八戸製高級真鯖水煮缶・八戸市観光ガイド

八戸せんべい汁おもてなしマイスターのいる店ガイドマップ(八戸版)

東京で味わえる あおもりグルメガイドブック etc.

各自ご用意いただくもの：エプロン、頭を覆うもの(三角巾・手ぬぐい等)



【応募方法(メールでお送りください)】

件名に「八戸せんべい汁調理実習教室参加希望」とご記入いただき、氏名・電話番号・
を明記して下記のアドレス宛にお送りください。

(複数的人数でお申し込みの場合は、すべての方の氏名をご記入ください)

・応募先アドレス：info@senbei-jiru-ksc.jp ⇒

・応募締切：平成26年6月21日(土)

(先着45名で締切とさせていただきます)



【お願い！】

ご応募いただいた方には、応募結果をメールにてご連絡いたします。

携帯よりご応募される方は、パソコン(事務局)からのメール受信が
出来るように設定をお願いします。

(応募結果が届かずお申し込みが無効になる場合があります)

とっておき企画！
南部鉄器の焼き型で
もちもちの
“てんぼせんべい”
も焼きます！

◆お問い合わせ：八戸せんべい汁研究所

関東サポーターズ倶楽部 事務局

担当/市沢 ☎ 090-4712-7432



主催：八戸せんべい汁研究所 関東サポーターズ倶楽部

協力：炉端座八戸 笹塚店・八戸市東京事務所

特別協賛：公益社団法人 八戸市物産協会・三ツ和食品株式会社

株式会社 宝幸