

ワークショップ

くりふとキッチンでは、町内外から講師の方をお呼びして、
食をテーマとしたワークショップを開催します。
町の食材や食に関わる人たちに触れ、栗山の魅力を再発見できるはず！
ぜひ栗山煉瓦創庫くりふとに遊びにきてくださいね！
(ワークショップは事前予約制、参加費当日支払いです)

お申込みは二次元バーコードもしくは
お電話にてお願いいたします。

11/17(日)
14:30~16:30

煮切りでいただく 三勝流お寿司塾

～老舗和食料理店が教える「づめ」の寿司の極意～



講師

三勝 広瀬 勝憲 氏

町内老舗和食料理店「三勝」の広瀬さんを講師に迎え、煮切り醤油をつけていただく、子どもでもできるお寿司づくりを学びます。また、創業70年となる三勝の歴史や日本のお寿司文化についてのお話もあります。つくったお寿司は一人1人前（一折）持ち帰りできます。

参加費：1名 2,500円

定員：8名〔先着〕

対象：小学3年生～中学生（ただし、小学生は保護者同伴必須）

※寿司づくりの際、保護者はキッチン外側より見学のみ

▼お申込み



申込〆切 11/11(月)

12/14(土)
10:00~12:00

さつまいも9品種食べ比べ会

～最新品種から珍品種まで、さつまいもの可能性を探る～



講師

井澤農園 井澤 綾華 氏

町内でブランドさつまいも「由栗いも」などを生産している「井澤農園」の井澤さんを講師に迎え、さつまいもの色んな品種を焼き芋にして味わう食べ比べ会を行います。また、さつまいも栽培や加工品開発についてのお話もあります。当日は生芋のお持ち帰り有り。

参加費：1名1,000円（同伴参加の高校生以下は無料）

定員：30名〔先着〕

対象：どなたでも（ただし、小学生以下は保護者同伴必須）

▼お申込み



申込〆切 12/6(金)

お申込み・お問い合わせ：栗山煉瓦創庫くりふと TEL 0123-76-9945

栗山町中央3丁目154-1（栗山駅南側すぐ 駐車場あり）

〔受付時間〕 9:00～22:00 〔休館日〕 月曜日（祝日の場合は翌日火曜日）