

# お豆腐屋さん直伝!

旬の素材を使ってオリジナルがんもどきをつくろう!~


昭和31年より田端銀座で開業し、地域に愛されている「さとみや豆腐店」さんから、お豆腐の種類や、大豆の産地による味の違いなどのお話をお聞きし、美味しいお豆腐を使った『がんもどき』の作り方などを学び、味わいます。旬の食材と美味しいお豆腐で、『自分だけのオリジナルがんもどき』をつくってみませんか?





## さとみや豆腐店

創業60年を越える豆腐屋の老舗。「お客様に日々楽しんで頂いて、喜んで頂ける商品作り」をモットーに取り組んでおり、商品も多彩で「絹ごし」、「木綿」はもちろん、佐賀産一等大豆100%で作る「ざる豆腐」は自慢の逸品!揚げ物では「五目がんも」、「椎茸がんも」、「山菜がんも」など、他店にない珍しい商品が盛り沢山の地域に愛されている人気のお店です。

 **日時** :平成31年2月3日(日) 午後2時~4時

 **講師** : (有)さとみや豆腐店代表 <sup>まさみつ</sup> 田村匡充氏

 **費用** : 2,000円(材料費・傷害保険料含む)

 **定員** : 20名(応募多数の場合は抽選)

 **申込方法** : はがき・FAX・窓口(詳細は裏面を参照)



問合せ先: 北区立滝野川文化センター(月曜・祝日休館)  
TEL: 03-5394-1230  
FAX: 03-5394-1231

**申込締切**  
**1月24日**  
**(木)**

# ～申込方法～

＜申込締切＞  
1月24日（木）必着

- FAX・はがき・直接窓口でお申込みできます。  
 ◎お申込みは1人1通、本人のみ受講できます。  
 ◎記入不備は無効になりますのでご注意ください。  
 ◎ご記入いただいた個人情報は目的以外には使用しません。



①窓口 下記の表にご記入のうえ、滝野川文化センター窓口へお持ちください。



②FAX 下記の表にご記入のうえ、申込先までお送りください。

滝野川文化センター FAX 番号 03-5394-1231

講座名	お豆腐屋さん直伝！～旬の素材を使ってオリジナルがんもどきを作ろう～		
ふりがな			
氏名		年齢	歳
住所	〒 -		
※在勤・在学の方は 勤務先・学校名・学年をご記入ください			
電話番号 (FAX)	☎ ( )	: FAX	( )

## ③はがき

次の項目をご記入のうえ、  
申込先までお送りください。

### 【 記 入 例 】

★次のことをご記入  
ください。

- ①講座名
- ②氏名（ふりがな）年齢
- ③郵便番号・住所
- ④電話番号  
（ファクス番号）
- ⑤勤務先/学校名・学年  
（在勤/在学の方のみ）

## 問合せ先・会場



- JR上中里駅下車 徒歩7分
- 地下鉄南北線  
西ヶ原駅下車1番出口 徒歩7分
- コミュニティバス  
〈王子・駒込ルート〉  
⑪ 王子駅→旧古河庭園 徒歩2分  
⑰ 駒込駅→旧古河庭園 徒歩2分  
〈田端循環ルート〉  
⑪ 田端駅→滝野川会館 徒歩1分

## 滝野川文化センター

（月曜・祝日休館／開館時間：午前9時～午後10時）  
 〒114-0024 北区西ヶ原 1-23-3 滝野川会館内 2階・3階  
 電話 03-5394-1230

左記のQRコードを読み取ると  
文化センターのホームページへ  
アクセスします。

<http://www.kita-bunka.com/>