DaidoCo（だいどこ）ひなた講習会

2025 Oct. 10月

ＪＡあつぎ本所にあるクッキングスタジオ「DaidoCoひなた」では、食の安全・安心や健康の大切さを伝えるため、組合員や管内在住の地域住民を対象に、新鮮な地場農畜産物を使った料理講習会や加工品づくり、手芸など、さまざまな講習会を開催しています。
初めてでも、お一人でもお気軽にご参加ください！

対象：厚木市・清川村在住の方・JAあつぎ組合員
※一部の講習会を除いて18歳以上の方が対象です

会場：JAあつぎ本所4階（厚木市水引2-9-2）

厚木産米粉のマフィン作り講習会

１０月１５日（水）
10:30～13:00

厚木産の米粉を使用して、ふんわりおいしいグルテンフリーのマフィンを作ります。
※作ったものの一部は試食し、残りはお持ち帰りいただきます

参加費税込　組合員　1200円
一　般　1500円

調理　TAKE OUT お持ち帰り

持ち物：マスク・エプロン・三角巾・ふきん・筆記用具・エコバッグ・タッパー
講師：Sweets garden 桃花　小山　みどり　氏
定員：**先着20人**
キャンセル料：当日・参加費全額／10月8日～前日・参加費半額

●MENU●
・チョコチップ
・レーズン
・リンゴ
・サツマイモ

※写真はイメージです

青パパイヤ料理講習会

１０月２８日（火）
10:30～13:00

タイや沖縄料理でよく使われる青パパイヤ。そんな珍しい厚木産の青パパイヤを使って料理を作ります。
※作った料理はその場で試食し、持ち帰りはございません

参加費税込　組合員　1000円
一　般　1300円

調理　飲食

持ち物：マスク・エプロン・三角巾・ふきん・筆記用具
講師：食育ソムリエ　小池　よし子　氏
定員：**先着25人**
キャンセル料：当日・参加費全額／ 10月21日～前日・参加費半額

●MENU●
青パパイヤを使った
・手羽元の炒め煮込み
・チンジャオロース
・ナムル
・ひらひらスープ

※写真はイメージです

★お申込みについて～各講習会共通～★

申込方法：お電話にてお申込みください
申　込　先：JAあつぎ組織文化部生活ふれあい課　☎046-221-6881（平日8時30分～17時）
申込期限：**9月5日（金）**から講習会開催日の**3営業日前**まで（先着順で定員に達し次第終了）

多くの方にご参加いただくため、**★「初めての方優先枠」**を設定しています。人数は若干名で講習会によって異なります。『初めての方』とはDaidoCoひなた講習会に参加したことがない方を指します。対象の方はお申し出ください。「初めての方優先枠」が定員に達しなかった場合は、キャンセル待ちから繰り上げます。

★お申込みにあたっての注意事項～各講習会共通～★

・講習会の終了時刻は概ねの目安です。進行状況により変更になる場合がございます。
・ご友人等、一緒に参加される場合でも、お申込は必ずご本人様よりご連絡ください。
・申し込み人数が一定数に満たない場合や天災や悪天候などにより、講習会内容は変更または中止となる場合がございます。
・材料の手配上、予告なく食材や内容を変更する場合がございます。
・お申込みをキャンセルする場合は、上記申込先まで必ずご連絡ください。
・講習会ごとにキャンセル料を設定しています。詳しくは上記キャンセル料をご確認ください。
・無断キャンセルおよびキャンセル料をお支払いいただけない場合は、以降のお申し込みをお断りすることがございます。
・お申込みいただいた個人情報は、DaidoCoひなた講習会および当組合事業に関する内容の情報提供等に使用いたします。
・講習会の様子を撮影し、JA広報誌やホームページ等の広報活動に使用する場合がございます。
・その他注意事項については、JAあつぎホームページをご確認ください（右記二次元コードを読み取るとHPが開きます）

JAあつぎ
ホームページ