DaidoCo（だいどこ）ひなた講習会

2027 Jan. 1月

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

会場：JAあつぎ本店4階（厚木市水引2-9-2）



蒸し大豆＆おから味噌作り講習会

１月１９日（火）10:00～12:00

参加費 税込　組合員　1200円　一　般　1500円　（調理・TAKE OUT お持ち帰り）

厚木産の蒸し大豆と三橋豆腐店の生おからで、簡単にできる二種類の味噌を作ります。
※ご自分の分を作ってお持ち帰りいただきます
持ち物：エプロン・三角巾・マスク・ふきん・筆記用具
　　エコバッグ
講師：JAあつぎ職員　東海林　麻紀
定員：先着30人（★初めての方優先枠あり）



●MENU●
・蒸し大豆味噌680g
・おから味噌830g
※出来上がり量は目安です
※写真はイメージです

発酵白菜の料理講習会

１月２７日（水）10:30～13:00

参加費 税込　組合員　1200円　一　般　1500円　（調理・飲食）

塩漬けの白菜を発酵させた、乳酸菌と食物繊維がたっぷりな発酵白菜の料理を作ります。
※作った料理はその場で試食し、持ち帰りはございません
持ち物：エプロン・三角巾・マスク・ふきん・筆記用具
講師：JAあつぎ　食とくらしのマイスター
　　高澤　友紀子氏
定員：先着25人（★初めての方優先枠あり）



※写真はイメージです

●MENU●発酵白菜チャーハン・発酵白菜と春雨の炒め煮・発酵白菜コールスロー

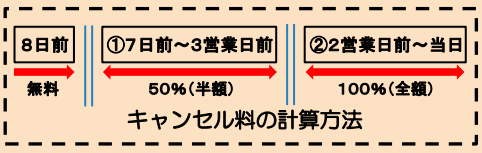
★お申込みについて★

申 込 方 法：お電話でお申込みください
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：**１２月９日（水）**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。

★キャンセル料について★

・キャンセル料は講習会開催日の７日前から発生します。
①講習会の７日前から３営業日前までのご連絡は参加費の５０％（半額）
②２営業日前から当日のご連絡は参加費の１００％（全額）
・営業時間外および土日祝日は受付ができませんので、翌営業時間内に改めてお電話をいただいた時点で受付完了とさせていただきます。



キャンセル料の計算方法

★お申込みにあたっての注意事項★

・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）



その他の注意事項は
↓こちらから↓
JAあつぎ
ホームページ