

# だ い ど こ DaidoCoひなた講習会



Jun.

6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）**



## お酢の料理講習会 6月12日（水）10:00～12:00

安全・安心にこだわったJAのプライベートブランド「エコープマーク品」の『らっきょう酢』や『ほめられ酢』などを使った料理を作ります。

※作った料理はその場で試食し、持ち帰りはございません  
※講習会終了後に即売会がございます

持ち物：マスク・エプロン・三角巾・ふきん・筆記用具

講師：大興産業株式会社

申込締切：6月7日（金） 定員：先着20人

キャンセル料：当日・参加費全額／前日・参加費半額

参加費 **組合員 600円**  
**一般 900円**



●MENU●

- ・いわし蒲焼缶の混ぜ寿司
- ・ピーマンと長いもの甘酢和え
- ・鶏の黒酢照り焼き
- ・切り干し大根の佃煮

※写真はイメージです

## ハーブランチ講習会 6月21日（金）10:30～13:00

生のハーブを使ってランチを作ります。ハーブの使い方のコツなどのお話もあります。ちょっとおしゃれなランチを楽しみませんか？

※作った料理はその場で試食し、持ち帰りはございません  
※参加者には記念品をプレゼント！

持ち物：マスク・エプロン・三角巾・ふきん・筆記用具

講師：JAあつぎ 食とくらしのマイスター 服部 美和 氏

申込締切：6月18日（火） 定員：先着20人

キャンセル料：当日・参加費全額／前日・参加費半額

参加費 **組合員 1200円**  
**一般 1500円**



●MENU●

- ・鶏肉のバジル炒めごはん
- ・新ジャガイモのディル蒸し
- ・フェネルとオレンジのサラダ
- ・フレッシュハーブティー



※記念品（吸水マット）

※写真はイメージです

## ～各講習会共通～お申込にあたっての注意事項

- ・講習会の終了時間は概ねの目安です。進行状況により終了時間は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。
- ・受付は先着順となりますので、定員に達しましたら終了となります。
- ・開催3日前の時点で、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させていただく場合がございます。
- ・お申込みをキャンセルする場合は営業時間内（平日の8時30分から17時まで）に必ずご連絡ください。
- ・キャンセル受付日から開催日までの日数に応じてキャンセル料が発生いたします。キャンセル料と発生日は各講座によって異なりますのでご確認ください。
- ・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させていただく場合がございます。
- ・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）

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）

※講習会の受付は**5月1日（水）**からとなります



JAあつぎ  
ホームページ