# 尾崎先生の食品加工講座

# ~旬の素材 (トマト・ブドウ) を使つた加工品~

農業は、うきはの基幹産業の1つと言えます。そこではB品・C品が出ることもしばしば起こります。それらの素材を「美味しく魅力的な商品」にすることが出来るならば、「自分サイズの小さな起業」が目指せるかもしれません。今回は「トマト」「ブドウ」をテーマに学びます。







### 講師

尾崎正利さん 職彩工房たくみ代表 全国各地で食品加工の指導に取り組まれています。

# 開催日時

①8月8日(火) ②8月29日(火)

18:30~21:30



浮羽町朝田562-11 御幸コミュニティセンター1F調理室

## 定員

各12名(市内在住・在勤者優先。申込多数の場合は先着順・キャンセル待ち対応になります)

### 受講料

2,000円 (材料費含む)

こちらのQRコード からでも応募が 出来ます。

### 【講座お申し込み・託児お問い合わせ】

うきは市男女共同参画センター だんだん

TEL **0943-77-2661**(水·日·祝日休館 9:00~17:00)

予約制の無料託児利用可能(7/18(金)迄に予約必要)



