地元で評判の

割烹・仕出し 松潟屋

店主が教える

男の料理教室

日常生活の中で「料理」をすることに苦手意識持っていませんか。
そんな男性に向けたとっておきの料理教室を開催します。
はじめての方でも、身近な食材で時短でおいしい絶品たまご焼きとこだわりの豚汁を作るコツを料理人のプロが伝授します。みなさまのご参加お待ちしてます。

日時 **１１/２８（土）** **受付１０：００～**

第１部 １０：３０～１２：００　店主によるコツの伝授と調理

講師 割烹・仕出し(株) 松潟屋　店主　佐藤忠明

昭和２４年創業の老舗割烹料理店の３代目店主。著名人にも料理を提供するほどの料理人のプロ。そのかたわら地域の小学生に地元の野菜や郷土食を楽しく教える授業を行っている。

食事の時間　１２：００～１２：３０

第２部 １２：３０～１３：００　ジェンダーのひみつのはなし

講師 ＮＰＯ扉代表　指田祐美

ジェンダーについてわかりやすく話すスペシャリスト

メニュー　店主直伝の絶品たまご焼きとこだわりの豚汁
松潟屋の手作りおにぎり付き

ご夫婦での参加もOK！

定員 ２０人（男性）
※応募者多数の場合は、抽選となります。
※家族同伴可。お子さんは、小学３年生以上可
調理は男性のみとしますが、お子さんのお手伝いの参加可

パパといっしょにお子さんの参加もOK！

場所 葛塚中学校（調理室）

参加料 ５００円（材料費）※当日ご持参をお願いします。
※同伴者１人増えるにつき５００円（お食事付き）追加となります。

持ち物 エプロンとマスク（調理する人）、内履き

申し込み 11月15日(日)までに
新潟市オンライン申請システム「e-NIIGATA」
お申し込みはこちら▶

令和8年度北区男女共同参画地域推進員企画事業

問北区地域総務課企画広報グループ（☎387-1155）