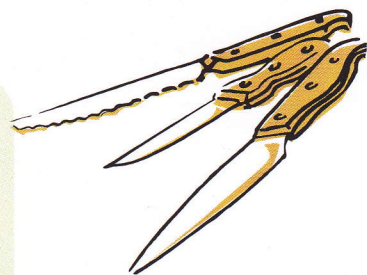


切れ味も“味”のうち

特別講座

初心者でもできる包丁研ぎセミナー

講師 春日刃物代表者 深川 誠
日程 5月29日(日) 13:00~15:00
受講料 2,625円
持ち物 手拭き、筆記用具、包丁をぬぐう雑巾
研ぎたい包丁(刃渡り18cm程度のもの)



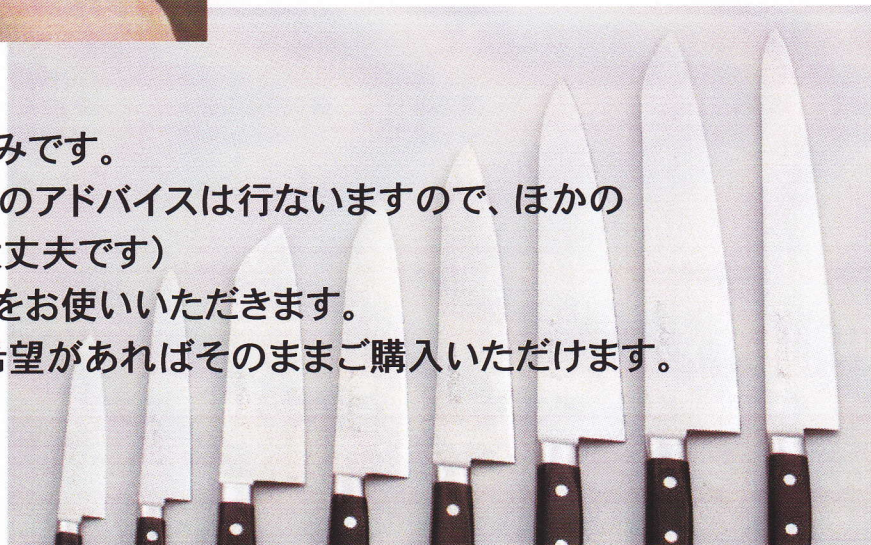
切れない包丁でおいしい料理はできません。包丁は研げば切れ味がよみがえります。岐阜県認定の卓越技能士が、包丁の選び方の話も交えながら家庭用包丁の研ぎ方を初歩から指導します。刃物の歴史、種類、材質などについてもお話しします。

※実技を行なう包丁は一丁のみです。

(時間がありましたら、研ぎ方のアドバイスは行ないますので、ほかの刃物をお持ちいただいても大丈夫です)

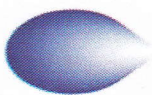
※砥石は講師が準備したものをお使いいただきます。

新品を使用しますので、ご希望があればそのままご購入いただけます。



※詳細は下記フリーダイヤルまでお問い合わせ下さい。

- 各講座で募集締切日が異なりますので、お問い合わせ下さい。
- お申し込みの人数によっては、開講中止となる場合もございます。予めご了承下さい。



名古屋・栄 中日文化センター

〒460-0008 名古屋市中区栄4-1-1 中日ビル
フリーダイヤル 0120-53-8164 (午前10時~午後6時)

●入会金不要 ●インターネット受付してありません