

令和8年度

市民センター講座 開講のご案内 〈中央市民センター〉

五平餅作り～即席漬けも添えて～

『体験』

家庭で作れる
美味しい五平餅
秘伝のタレに
近づく味わい♡

★タレの材料に
クルミ、ピーナッツ
使用します

簡単浅漬け作り
＋
アツアツ五平餅を
いただきます♡
※お持帰り有り

★五平餅★

江戸時代中期の、中部地方
山間部（愛知県三河、岐阜県
飛騨、長野県木曾など）が
発祥の地とされています。
山仕事の安全や豊作を祈る
神事の際、おにぎりを串に
刺して味噌や醤油をつけて
焼いたのが始まりと言われて
います。

日 時	令和8年11月11日（水）	10：00～12：00
場 所	中央市民センター 料理講習室（2階）	
講 師	三宅 七穂子 氏（杉くんの駄菓子屋）	
受講料 教材費	300円 700円	五平餅 ＋ タレ
持ち物	エプロン、三角巾、マスク（必要な方）、持ち帰り用容器	
募集人員	15名	
申込方法	10月22日(木)までにEメール、電話、窓口でお申込み下さい 〈必要項目〉①講座名 ②氏名(ふりがな) ③〒住所 ④電話番号	

〈お問合せ先〉 中央市民センター



電話 0564-55-8066 / Eメール chuo.shimin@city.okazaki.lg.jp

〒444-0858 岡崎市上六名三丁目3番地7

開館時間：9：00～21：00（月曜日休館）＊日曜日・祝日17：00まで