

国際料理教室

中国編



長年にわたり中国で愛されてきたちまき。一つひとつ丁寧に笹の葉に包み、蒸し上げることでもち米と具材の旨みが凝縮された深い味わいが生まれるそうです。家庭でも再現できる本格的なちまきを、一緒につくりませんか！

日時：2026年5月23日（土）10：00～13：00

場所：市民交流センター（キックス）

4階 食工房

参加費：一般 1,500円（予定）KIFA会員 1,000円（予定）

定員：15名（先着）

申込み：5月1日（金）より電話またはメール

〔氏名、連絡先を記入〕にて

持ち物：エプロン、三角巾、おてふき、マスク、

ちまき用持ち帰り袋

メニュー：ちまき、青团

河内長野市国際交流協会(KIFA)

河内長野市昭栄町7-1市民交流センター(キックス)3階

TEL0721-54-0002 Mail office@kifa-web.jp