

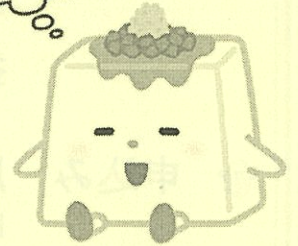
豆腐づくり体験会



12の日

とうふ

はじまるよ～



『手づくりの美味しいお豆腐が食べたい』

そんな声からスタートした「12（豆腐）の日」

毎月12日

こぶしの湯あつま 農産物加工実習室で

豆腐づくりをしませんか

大豆はもちろん 厚真産

豆腐づくりの副産物「おから」を使った料理もあり

インストラクターさんが、優しく・楽しく・丁寧に教えてくれます

はじめの一步は、6月12日（木）

 開催日時  午前9時開始 3時間程度

6月12日（木）・7月12日（土）・8月12日（火）

9月12日（金）・10月12日（日）・11月12日（水）

12月12日（金）・令和8年1月12日（月祝）

2月12日（木）・3月12日（木）

 場所 こぶしの湯あつま（農産物加工実習室）

 定員 10名（定員に達し次第受付を終了します）※最少催行人数7名

 参加費 各回1,500円（おから料理あり）

その他、詳細は裏面へ

☆ 学んでおいしい 食べておいしい in あつま ☆

 **持ち物** エプロン、三角巾、手拭きタオル、上靴（加工室内は滑りやすいのでスリッパ以外のもの）、
持ち帰り用保存容器（大きめのもの）

 **申込み** 厚真町観光協会まで電話、メール（氏名、電話番号を明記）にてお申し込みください。

締め切りは、**各回実施日の1週間前まで**
（締切日が休館日の場合は、その前日まで）

 **欠席される場合は、実施日前日（土日祝を除く開館日）午前までにご連絡をお願いします。**

詳細等は変更になる場合がございます。予めご了承ください。 



おしらせ

詳細はお気軽にお問い合わせください

1 農産物加工実習室インストラクター募集中！

観光客などへ加工体験を提供し、地域の食材の魅力を伝えるインストラクターに仲間入りしませんか。年に数回、養成講座を実施していますが、まずは毎月12日の豆腐づくりに参加して、加工実習室の雰囲気やインストラクターのお仕事を身近に感じるところから始めてみるのもOK！

2 厚真の〇〇名人（達人）募集中！

突如としてスタートした「手づくり体験会」ですが、今後は豆腐だけでなく、他の料理にもいろいろとチャレンジしていきたいと考えています。自薦他薦は問わず、「これなら教えられるよ」とか、「あの人に聞けば間違いなし」という方がいれば是非教えてください！漬物、パン、和菓子、郷土料理、多国籍料理などなど、、、アットホームな雰囲気の手づくり体験会で、あなたの得意な「おいしいもの」を伝授していただけませんか。



【お申込み・お問い合わせ】

一般社団法人 厚真町観光協会

☎ 0145-29-7711 FAX 0145-29-7712

✉ info@atsuma-kankoukyoukai.jp 

