

参加無料

定員50名

マイバッグのお土産付き

# 乾物をもっと身近に！

～コロナ禍で見直される乾物の魅力を知ろう～



わかめ、ひじき、干しシイタケ、昆布、麩などの伝統的な乾物は、エネルギーやうまみが凝縮され、低カロリーで食物繊維、カルシウム、鉄分などのミネラルが豊富で栄養もバツグン。

しかも、輸入に頼らず入手可能、長期保存もできるので乾物を利用することは食品ロス・エシカルな暮らしにもつながります。

それらの乾物の魅力・調理法を「かんぶつマエストロ」から学びませんか？

日時

令和4年2月4日(金)

14:00～16:00

場所

中央北生涯学習プラザ 小ホール (地図は裏面)

講師

株式会社 野田商店  
代表取締役社長 野田智也氏  
(かんぶつマエストロ)



～お問い合わせ～ 尼崎市消費生活センター 電話 06-6489-6690

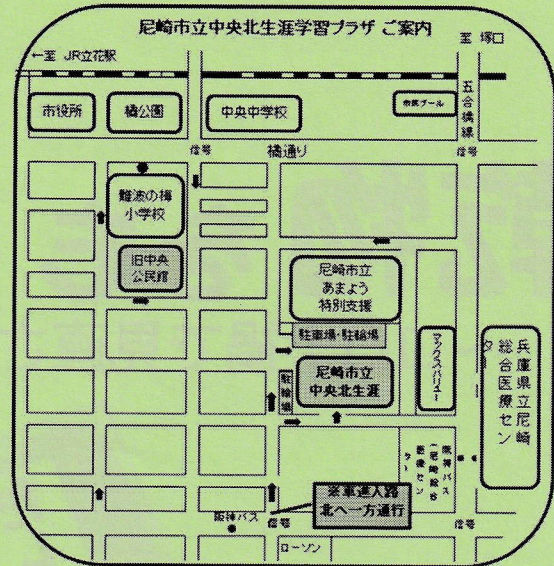


## 開催場所

### 中央北生涯学習プラザ

尼崎市東難波町 2 丁目 14-1

(阪神バス「尼崎総合医療センター」下車、  
徒歩 3 分または「中央公民館」下車、徒歩 5 分)



お申し込みは、来所・電話・FAX・メールにて

#### ◎ 電話でのお申込み

尼崎市消費生活センター(市役所中館8階)電話 06-6489-6690 までお申し込みください。

#### ◎ メールでのお申込み

件名を「乾物セミナー申込み」、メール本文に、①氏名、②電話番号をご入力の上、  
「[ama-moshikomi@city.amagasaki.hyogo.jp](mailto:ama-moshikomi@city.amagasaki.hyogo.jp)」まで送信ください。

#### ◎ FAXでのお申込み

下記フォームをご利用ください。

FAX送信先 **06-6489-6686**



講座名	2月4日(金) 14:00~16:00 「乾物をもっと身近に！」 ～ コロナ禍で見直される乾物の魅力を知ろう ～	
フリガナ		
お名前		
連絡先	電話	
	FAX	