



「甦る」の酒米さわのはなで パウンドケーキ作り♪

一緒に楽しく
お菓子作りを
しませんか？

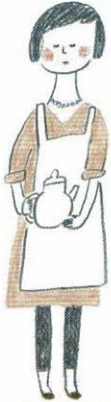
- 期 日：令和4年11月12日（土）
- 時 間：10：00～12：30
- 場 所：蔵高宿（長井市中伊佐沢 1034）
- 持ち物：エプロン・三角巾・マスク
- 定 員：10人
- 参加費：無料



伊佐沢でお菓子作りをしている
ママさんグループ「いさざわチェリッシュ」の
オリジナルレシピ♪
「米粉で作るパウンドケーキ」をお教えます。



お申し込みは、下記の申し込み用紙にご記入いただき FAX、またはお電話で
ご連絡ください。ご不明な点はお気軽に村田までご連絡ください。



電話：090-1492-2208（鈴木） FAX：0238-88-3503
090-3645-6745（村田） 0238-87-1270



申し込み用紙 締め切り 11月4日（金）

参加者氏名	年齢	参加者氏名	年齢
	才		才
	才		才

住所	電話番号

ボランティア保険に加入するため、氏名と年齢をご記入ください

「きびたき長井甦るの会」は2011年の東日本大震災及び福島原発事故により山形県長井市に避難した福島県民と受け入れ支援をした長井の人たちが、福島県浪江町で酒蔵を失い長井市にて酒造りを開始した鈴木酒造と共に長井の地酒「甦る」の原料米である「さわのはな」を共同生産することをきっかけに生まれた任意団体です。

