

刃物研ぎボランティア養成講座



プロから教わる 包丁研ぎ教室

「料理をしているうちに包丁の切れ味が悪くなってしまった…」

こんな悩みを抱えたことはありませんか？

包丁を切れ味良く長く使いたいなら、砥石を使った包丁研ぎがオススメ。

自分の包丁を研げるようになるために、プロから包丁研ぎのコツを学べる初心者向けの講座を開催します。ぜひお気軽にご参加ください。

- ◆ 日 時 5月17日（金）午前10時～正午（受付9時30分より）
- ◆ 場 所 千代川公民館
- ◆ 講 師 「包丁研ぎ 丸い」 伊藤 純雄 氏
- ◆ 参加費 無 料
- ◆ 持ち物 包丁1～2本、雑巾2枚
砥石がある方はご持参ください
- ◆ 定 員 12名 ※応募多数の場合には抽選となります
- ◆ 申込方法 窓口、電話 及び 下記 URL（QRコード）よりお申込み下さい
- ◆ 申込締切 5月10日（金）

【お申し込み】

下妻市ボランティアセンター
(下妻市社会福祉協議会)

☎ 0296-44-0142

📄 申込フォーム

<https://forms.gle/QHcGrQou5aW2UvGL7>

