

まちゼミ

店主直伝! 開催期間 2021.3/1^{mon} ~ 3/31^{wed}

健康 健康によい運動をしたり、体により知識を学びます。
つくる 自分の手を使ったものづくりをします。
たべる おいしく飲食しながら専門店の技術を伝授します。
まなぶ 各店の専門性を活かしたノウハウ、教養を学びます。
きれい キレイになる、美しく装う知識や技術を学びます。

お申し込みの手順

- 1 選ぶ** チラシから興味のある講座をお選びください。
- 2 電話で申し込む** 受けたい講座のお店まで直接、電話でお申し込みください。受講内容や持ち物、材料費などについても、各店へお気軽にお問い合わせください。
- 3 当日** 時間や会場などを確認し、時間に余裕を持ってお越しください。

第13回 まちゼミって何?

お店の人が講師 商店街のお店の人が講師のアットホームな手づくり講座です。

プロの知識 お店の専門性を活かして普段ではなかなか知ることのできる知識を教えます。

少人数制 人数を制限して、より深いコミュニケーションの中で楽しく学ぶことができます。

ナイト講座 18時以降にも開催されます。

2/22^月 受付開始 **受講料 無料**

※講座によって材料費がかかるものがあります。
 ●材料費は原則として講座当日に会場で徴収いたします。
 ●お申し込み後のキャンセルは材料費を頂戴する場合があります。

新型コロナウイルス感染拡大防止への取り組み

各店舗では、新型コロナウイルス感染拡大の防止策として、下記の取り組みを実施しております。

- 従業員のマスク着用
- 従業員の手洗い・うがい・手指消毒
- 従業員の検温による体調管理

また、お客様におかれましては、ご来店時のマスク着用とご入店時の手指消毒、検温にご協力をお願いいたします。

※発熱・咳・鼻水などの症状がある方はご来店をお控えください。体調不良を感じるお客様のご来店は、ご遠慮いただくようお願いする場合がございます。万が一、ご来店後に新型コロナウイルスへの感染が確認された場合は、速やかに店舗までご連絡いただきますようお願いいたします。

※新型コロナウイルス感染拡大状況によっては、イベントの開催、もしくは一部講座の開催を中止させていただく場合がございます。予めご了承ください。

お客様に安心してお楽しみいただけるよう、感染拡大防止に最善を尽くしてまいります。何卒ご理解ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

お申し込みは各店へ!!

●定員になり次第締め切らせていただきます。●お申し込み初日は、電話回線の混雑が予想されます。ご了承ください。
 ●受講対象者が限定されている講座もあります。ご注意ください。●お申し込みの際に持ち物や注意事項(教材費等)をご確認ください。●小学生以下は保護者同伴でのご参加をお願いします。●会場や駐車場の有無などは、お申し込み時に各店にご確認ください。●前・当日キャンセルのないように日程を確認して予約してください。●各講座により、受付時間が異なりますので、受付時間にお気をつけください。

安心して受講していただくため **販売行為はありません**

1 美と健康に発酵食品
 3月3日(水) 10:30~11:30

発酵食品のすばらしさをお伝えします!

■対象/どなたでも
 ■持ち物/筆記用具
 ■定員/10名
 ■教材費/500円
 ■講師/上野千代子

会場 **ムトウさかや** 高屋町1-31
 申込 TEL.0584-78-2879 受付/10:00~19:00 定休日/日曜日

2 御朱印帳を作ろう
 3月3日(水) 10:00~11:30

オリジナルの御朱印帳を手作りしませんか?

■対象/どなたでも
 ■持ち物/なし
 ■定員/2名
 ■教材費/500円
 ■講師/衣斐・武田

会場 **小川紙店** 本町2-72
 申込 TEL.0584-81-1484 受付/10:00~18:30 定休日/日曜日・祝日

3 ヒノキ香る柎の「エコ加湿器」作り
 3月9日(火)・16日(火) 各日10:30~11:30

柎とカンナくすを使った加湿器を作ります。

■対象/どなたでも
 ■持ち物/なし
 ■定員/各日6名
 ■教材費/500円
 ■講師/藤本 絵美

会場 **masu cafe** 東外側町2-9 広瀬第2ビル1F
 申込 TEL.090-9898-5468 受付/10:00~16:00 定休日/水曜日

4 素足に心地よい手作り布ぞうり
 3月18日(木) ①10:30~11:30 ②13:30~14:30

布ぞうりは足の裏を刺激して、汚れたら洗濯も出来ます。

■対象/どなたでも
 ■持ち物/はさみ、洗濯ばさみ(1個)、定規
 ■定員/各日5名
 ■教材費/500円
 ■講師/田中

会場 **手芸の柳屋** 郭町1-69
 申込 TEL.0584-73-3333 受付/10:00~16:00 定休日/日曜日

5 プロの技を学ぶ!!
 初めての**上生菓子**体験
 3月1日(月)・2日(火) 各日15:00~16:00

菓子職人の実演を見て、上生菓子を作ります。

■対象/どなたでも
 ■持ち物/手ふき用のタオル
 ■定員/各日6名
 ■教材費/300円
 ■講師/若園 俊基

会場 **金蝶園総本家 本店** 高屋町1-17
 申込 TEL.0584-75-3300 受付/8:00~19:00 定休日/なし

6 作って、食べる!
 和菓子の華**上生菓子**体験
 3月4日(木)・10日(水) 各日15:00~16:00

上生菓子をもっとよく知っていただき、高度な技術を学んでいきます。

■対象/どなたでも
 ■持ち物/手ふき用のタオル
 ■定員/各日6名
 ■教材費/300円
 ■講師/木下 卓

会場 **金蝶園総本家 本店** 高屋町1-17
 申込 TEL.0584-75-3300 受付/8:00~19:00 定休日/なし

7 ワイン入門
 ~好みのワインの見つけ方~
 3月11日(木)・12日(金)・13日(土) 各日18:00~19:30

ワイン選びの「コツ」を紹介します。

■対象/20才以上
 ■持ち物/なし
 ■定員/各日8名
 ■教材費/1,000円
 ■講師/上野 和幸

会場 **ムトウさかや** 高屋町1-31
 申込 TEL.0584-78-2879 受付/10:00~19:00 定休日/日曜日

8 和菓子を楽しもう!
 3月12日(金)・15日(月) 各日15:00~16:00

店主と一緒に和菓子を食べながら、和菓子の話をしましょう!

■対象/どなたでも
 ■持ち物/なし
 ■定員/各日6名
 ■教材費/200円
 ■講師/北野 英樹

会場 **金蝶園総本家 本店** 高屋町1-17
 申込 TEL.0584-75-3300 受付/8:00~19:00 定休日/なし

9 きくお鯛三枚おろし講座と京の味 鯛茶漬け!
 3月16日(火)・30日(火) 各日14:00~15:00

普段見る事のない鯛の三枚おろしを皆さんの前で実演! 出来たて鯛茶漬けを美食!!

■対象/どなたでも
 ■持ち物/なし
 ■定員/各日10名
 ■教材費/300円
 ■講師/西脇 康博

会場 **京風寿司、和食処 駅前にしき** 高屋町1-21
 申込 TEL.0584-78-4615 受付/11:00~21:00 定休日/火曜日

10 日本酒入門
 ~地元のお酒飲み比べ~
 3月18日(木)・19日(金)・20日(土・祝) 各日18:00~19:30

地酒を飲み、日本酒の美味しさを感じましょう。

■対象/20才以上
 ■持ち物/なし
 ■定員/各日6名
 ■教材費/1,000円
 ■講師/上野 和幸

会場 **ムトウさかや** 高屋町1-31
 申込 TEL.0584-78-2879 受付/10:00~19:00 定休日/日曜日

11 ワイン入門~銘産地への旅~
 ~VOYAGE on terroir~
 3月25日(木)・26日(金)・27日(土) 各日18:00~19:30

ワインの個性を感じましょう!

■対象/20才以上
 ■持ち物/なし
 ■定員/各日6名
 ■教材費/2,000円
 ■講師/上野 和幸

会場 **ムトウさかや** 高屋町1-31
 申込 TEL.0584-78-2879 受付/10:00~19:00 定休日/日曜日

12 2021年 知っておきたい資産運用の豆知識
 3月5日(金) 14:00~15:00

資産運用についてわかりやすく解説します。

■対象/どなたでも
 ■持ち物/筆記用具
 ■定員/10名
 ■教材費/なし
 ■講師/池田 唯

会場 **OKB 大垣共立銀行本店** 郭町3-98 **会場** **Kix中央ビル5F** OKB総研セミナールーム
 申込 TEL.0584-74-2165 受付/9:00~16:00 定休日/土・日曜日・祝日