

おさだ 長田の桃で

スープづくり



長田(おさだ)特産の旬の桃をつかい、
長田在住のシェフから桃のスープと、
それに合うスイーツづくりを教わります。

【全2回・各1回】

6月14日(木) ①10:00~12:00
②19:00~21:00

①、②は
同じ内容です。

中学生以上どなたでも・各回15人

会場 長田生涯学習センター 3階 料理実習室

会費 一人 1,000 円

講師 小長谷 和志さん(『ラ・パージュ』オーナーシェフ)

申込方法

ホームページ申込フォームまたは往復ハガキにて
お申し込みください(多数抽選)

【5月21日(月) 必着】

〈往復ハガキ〉 講座名、住所、氏名、年齢、電話番号、
受講希望日、下記必要事項、返信用宛名をご記入のうえ
長田生涯学習センターへ(1通につき1人まで)

〈ホームページ申込〉 必要事項、備考欄に年齢、
受講希望日、下記必要事項を入力してください。



長田生涯学習センター

指定管理者 静岡市文化振興財団共同事業体

〒421-0137 駿河区寺田131-1

電話:054-257-0780

<http://sgc.shizuokacity.jp/>

静岡市生涯学習センターメールマガジン好評配信中。登録無料。詳細はホームページをご覧ください。

◆講座内容◆

長田の桃を使った桃スープと、スープに合うデザートを作ります。

講師：小長谷 和志 さん

広野のフレンチレストラン「ラ・パージュ」オーナーシェフ。

桃の時期に出る「桃のスープ」が人気のお店です。



豆知識 長田(おさだ)の桃



静岡市駿河区安倍川西側の長田（特に広野地区）は、温暖な気候を利用した早生桃の産地として知られています。

ハウスでは5月下旬から、露地では6月上旬から収穫がはじまります。

長田で栽培している主な桃の品種は「早乙女」^{さおとめ}「はなよめ」^{ひかわはくほう}「日川白鳳」^{ぎょうせい}「暁星」^{はくほう}の5品種。ジューシーで上品な甘みが特徴です。

◆往復ハガキの書き方◆

<input type="checkbox"/> 往信	421-0137 静岡市駿河区寺田1-3-1 静岡市長田生涯学習センター 「長田の桃でスープづくり」係	記入しないでください
--------------------------------	---	------------

<input type="checkbox"/> 返信	ご自分の住所 ご自分のお名前	①講座名「長田の桃」 ②住所 ③氏名 ④年齢 ⑤電話番号 ⑥受講希望日 (時間の希望を記入) ⑦その他必要事項 (託児の有無等の必要事項)
--------------------------------	-------------------	---

◆長田生涯学習センター交通のご案内◆

【JR静岡駅より】

JR 東海道線 安倍川駅下車
西口より徒歩約10分

※駐車場に限りがあります。
お越しの際には、
公共交通機関をご利用ください。

