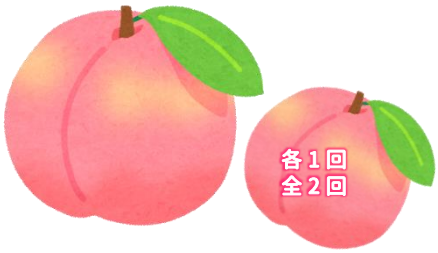
平成 31(2019)年度 静岡市農協長田営農経済センター
長田生涯学習センター共催事業

長田（おさだ）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、スープに合うデザートの作り方を教わります。

6月13日(木)　①②どちらも同じ内容です

①13:30～15:30　②19:00～21:00

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・ペーシュ』オーナーシェフ）

申込方法　【５月２０日（月）必着】

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（多数抽選う）

〈往復ハガキ〉 講座名、住所、氏名、年齢、電話番号、受講希望回、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、受講希望回を入力してください。

長田生涯学習センター
〒421-0137　駿河区寺田 131-1
☎　054-257-0780
指定管理者 公益財団法人静岡市文化振興財団　生涯学習センターHP:https://sgc.shizuokacity.jp/

◆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（ホワイトチョコのムース）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・ペーシュ」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

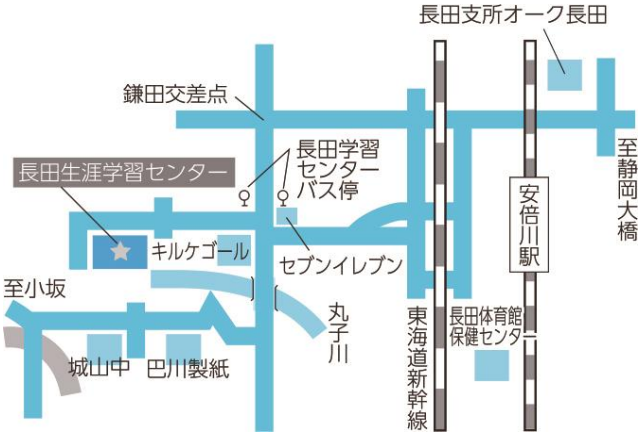
静岡市駿河区安倍川西側の長田（特に広野地区）は、温暖な気候を利用した早生桃の産地として知られています。
ハウスでは5月下旬から、露地では6月上旬から収穫がはじまります。
長田で栽培している主な桃の品種は「早乙女（さおとめ）」「はなよめ」「日川白鳳（ひかわはくほう）」「暁星（ぎょうせい）」「白鳳（はくほう）」の5品種。ジューシーで上品な甘みが特徴です。

◆往復ハガキの書き方◆

往信		
	421-0137 静岡市駿河区寺田131　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

返信		
	ご自分のお名前 ご自分の住所	1. 講座名 2. 住所 3. 氏名 4. 年齢 5. 電話番号 6. 受講希望回 ①13:30～ ②19:00～

◆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。