

料理が変わる?!

意外と知らない 包丁の歴史と魅力

包丁と砥石の歴史を知り、包丁の
選び方や使い方、家庭でできる
メンテナンスについて学びます。

日 時 令和7年12月17日(水)
18:00~19:30
(17:30~受付)

場 所 生活工房ワークショップルーム A
(キャロットタワー4 階)
住所 世田谷区太子堂 4-1-1

講 師 包丁と砥石 ひとひら代表 相澤 北斗 氏

対 象 区内在住・在勤の 18 歳以上の方

定 員 先着40名(事前予約制・定員になり次第締め切り)

申込方法 オンライン申請 →



申込期間 令和7年11月15日(土)~12月10日(水)

問い合わせ先 世田谷保健所健康推進課 こころと体の健康担当
TEL 03-5432-2440 FAX03-5432-3102



砥ぎ方の実演も
予定しています



世田谷区食育キャラクター
せたべる