



広島の郷土食を使った駅弁を作ろう！ 「もぐり寿司」の調理体験

広島を代表する郷土料理「もぐり（もぶり）」。小さく切って甘辛く炊いた具を煮汁ごと炊きあがった飯に混ぜて作ります。具材が飯に「もぐる」ことや、具を「もぶる（まぜる）」ことから名づけられたといわれています。今回は、この「もぐり（もぶり）」を寿司とした「もぐり寿司」の駅弁を作ってみる調理体験です。駅弁にまつわるお話もありますのでぜひご参加ください。



開催日時：2025年1月25日（土） 10:00～13:00
※受付は9:30～

場 所：広島アグリフードサービス㈱（広島市佐伯区石内東2丁目18-1）

参加対象：広島市内にお住まいの方（小学生以上）

募集人数：30名

参加費用：おひとり様500円(材料費込み)

持参物：エプロン、三角巾、マスク、うち履き

お申込み：裏面にご記入いただきメール、郵送もしくはFAXでお申し込みください
アレルギーの有無をお知らせください

【お申込み方法】 ※お申込み期限：2025年1月20日(月)まで

以下の欄に必要事項を記載の上、**メール、郵送もしくはFAX**にてお願いいたします。
(先着 30 名に達した時点で締切ります)

宛先：〒731-5162 広島県広島市佐伯区石内東二丁目 18-1

広島アグリフードサービス株式会社 食育担当者宛

FAX：082-941-1121

Email: school@agri-fs.jp

参加者氏名	(ふりがな)
	(小・中学生の場合) 小学校・中学校 年 (保護者氏名)
電話番号	-
アレルギー	あり ・ なし
特記事項	

お申し込み後、こちらから確認のお電話をさせていただきます。

主催：

広島駅弁当株式会社

〒732-0042

広島県広島市東区矢賀 5 丁目 1-2

TEL：082-286-0181

FAX：082-285-2272

広島アグリフードサービス

〒731-5162

広島県広島市佐伯区石内東二丁目 18-1

TEL：082-941-1111 (営業日：土日祝を除く平日)

FAX：082-941-1121



後援：広島市