

だ い ど こ DaidoCoひなた講習会



2025

Jun.

6月

「JAあつぎ本所にあるクッキングスタジオ「DaidoCoひなた」では、食の安全・安心や健康の大切さを伝えるため、組合員や管内在住の地域住民を対象に、新鮮な地場農畜産物を使った料理講習会や加工品づくり、手芸など、さまざまな講習会を開催しています。初めてでも、お一人でもお気軽にご参加ください！

対象：厚木市・清川村在住の方・JAあつぎ組合員

※一部の講習会を除いて18歳以上の方が対象です

会場：JAあつぎ本所4階（厚木市水引2-9-2）



食べて疲労回復！ お酢の料理講習会

6月6日(金) 9:30～12:00

JAのプライベートブランド「エコープマーク品」の『ほめられ酢』や『五倍酢』を使った料理を作ります。

※作った料理はその場で試食し、持ち帰りはございません

※講習会終了後に即売会がございます

持ち物：マスク・エプロン・三角巾・ふきん・筆記用具

講師：大興産業株式会社

定員：抽選24人

キャンセル料：当日・参加費全額／5月30日～前日・参加費半額

参加費
税込

組合員
一般

800円
1100円



●MENU●

- ・青じそと鶏そぼろのちらし寿司
- ・豚肉の黒酢炒め
- ・きゅうりの韓国風酢の物
- ・わかめたっぷり酢一歩



※写真はイメージです

食べて筋力アップ！ 手軽にたんぱく質ごはん講習会

6月11日(水)
10:30～13:00

たんぱく質を上手に取り入れるコツを学び、体づくりにつながる料理を作ります。

※作った料理はその場で試食し、持ち帰りはございません

持ち物：マスク・エプロン・三角巾・ふきん・筆記用具

講師：栄養士 青柳 ゆかり 氏

定員：抽選24人

キャンセル料：当日・参加費全額／6月4日～前日・参加費半額

参加費
税込

組合員
一般

1300円
1600円



●MENU●

- ・鶏ハムの醤油麹ソース
- ・新玉ねぎとトマトのツナサラダ
- ・小松菜とじゃこの煮浸し
- ・蒸し大豆のスープ



※写真はイメージです

★お申込みについて～各講習会共通～★

申込期間：5月1日(木)から5月13日(火)

※当選された方にのみ5月23日(金)までに郵送でご連絡いたします

※定員に満たなかった講習会は、締切日を過ぎても受付できる場合がございますので、お電話でお問い合わせください

申込先：JAあつぎ組織文化部生活ふれあい課 ☎046-221-6881（平日8時30分～17時）

★お申込みにあたっての注意事項～各講習会共通～★

- ・ご友人等、一緒に参加される場合でも、お申込は必ずご本人様よりご連絡ください。
- ・申し込み人数が一定数に満たない場合や天災や悪天候などにより、講習会内容に変更または中止となる場合がございます。
- ・材料の手配上、予告なく食材や内容を変更させていただく場合がございます。
- ・お申込みをキャンセルする場合は営業時間内(平日の8時30分から17時まで)に必ずご連絡ください。
- ・無断キャンセルおよび、キャンセル料をお支払いいただけない場合、以降のお申し込みをお断りする場合がございます。
- ・お申込みいただいた個人情報は、DaidoCoひなた講習会および当組合事業に関する内容の情報提供等に使用いたします。
- ・講習会の様子を撮影し、JA広報誌やホームページ等の広報活動に使用させていただきます場合がございます。
- ・その他注意事項については、JAあつぎホームページをご確認ください(右記二次元コードを読み取るとHPが開きます)



JAあつぎ
ホームページ