

くらしの講座 お申込はお早めに!

楽しく学んで消費者力アップ! 様々な情報があふれる中、何が自分にとって必要か見極める力をつけましょう。

開催日	地域	時間	会場	講座名・テーマ	講師
10/20 (土)	福井市		ユー・アイふくい映像ホール	その話、信じていいの? くらしに忍び込むニセ科学	大阪大学 サイバーメディアセンター 教授 菊池 誠 氏
10/26 (金)	小浜市	13:30 ~	わかさ国府の郷 四季菜館 会議室	かしこい商品選択を身につけよう! ~私たちが安く良い商品を買うワケ~	公正取引委員会 近畿事務所 取引課
10/27 (土)	福井市	15:00	ユー・アイふくい 学習室101・102		
10/31 (水)	福井市		AOSSA 6階 601C	今だから知りたい! ネットリテラシー ~賢く安全に使うための知恵~	(一社)ECネットワーク 理事 原田 由里氏

*この講座は、福井県の委託を受けて(公社)ふくい・くらしの研究所が企画・実施しております

出倉弘子の料理ライブ

わかさ **10/4(木)** 11:00~13:00 

学園 **10/14(日)** 14:00~16:00 

費用:1500円前後

* 申込人数によっては開催されない場合がありますので、必ず事前にお問い合わせください。

出倉弘子の料理ライブとは、出倉弘子氏(料理研究家)の料理の作り方をした後、試食しながら、食についての質問やなやみなどにお答えします

- メニュー (予定)
1. 福井の魚で刺身
 2. 野菜のクリームコロッケ米粉を使って
 3. 蒸ししゃべつタルタルソースかけ
 4. いなり寿司
 5. ひじきの五目煮
 6. 野菜の白和え
 7. おはぎ
- *魚が手に入らない場合は、おいしいお米の話

発行:2018年10月1日

★各種 お申し込み・問い合わせ先:

公益社団法人 ふくい・くらしの研究所



Tel. 0776-52-0626

Fax. 0776-52-0660

HP <http://www.kuranavi.jp>

男の料理 親父にまかしとき! 魚の三枚おろし

ハーツ学園 3Fさくらルーム

焼き鯖寿司 他(予定)

初心者の方におすすめ **11/15(木)**

少し慣れた方に **11/17(土)**

- ★両日程とも 10:00~12:30
- ★講師 出倉 弘子氏
- ★費用 1,800円(くらナビ会員は1,500円)
- ★持ち物 エプロン・ハンドタオル・筆記用具

なかなか教わる機会がない魚の捌き方を習いましょう。自分でおろせるようになれば、おいしい魚がさらにおいしく! この講座をきっかけに、挑戦してみませんか? ご参加お待ちしております。



G・Gクッキング 男の料理 in 敦賀

11/1(木) 10:00~13:00 **魚を捌こう!**

場所 ハーツつるが オアシス
講師 鴛田 洋美 氏
参加費 1200円(材料費込) 
持ち物 エプロン、三角巾、手拭(タオル等)



こちらも魚の捌き方教室です。最初から上手にはできませんが、みんなで習えば楽しい、それも大切! ご参加お待ちしております。

*メニューは諸事情により変更になる場合もあります。

くらナビホームページをご覧ください

<http://www.kuranavi.jp>



くらナビの事業・イベント案内等、最新の情報が掲載されています。ぜひ一度ホームページを覗いてみてください。(Facebookも)

HP QRコード



国民生活センターより

思いがけない高額請求 チラシを見て頼んだ廃品回収

不用品の処分をしてもらおうと、投げ込みチラシの事業者者に電話をすると「費用は3万円くらい」と言われたが、実際に来訪した際に30万円を提示された。高いとは思ったが、仕方なく支払った。

(60歳代 女性)

<ひとこと助言>

★投げ込みチラシ等を見て事業者に廃品回収を依頼する場合、チラシに記載されている金額で契約出来るとは限りません。事前に複数の事業者から見積もりを取り、料金だけでなく作業内容も比較検討しましょう。

★作業終了後に突然高額な金額を請求されるケースもあります。契約時や作業開始前に追加料金がいないか確認しましょう。

★作業時は家族や周りの人に立ち会ってもらうことも大切です。

★不審に思ったら、お住まいの自治体の消費生活センター等にご相談ください

(消費者ホットライン 188)。