市場のプロが教える　　青森の魚食文化継承事業

お魚さばき方教室

“のっけ丼”でおなじみの「青森魚菜センター」内市場のプロによるお魚さばき方教室を開催します。

【日　時】　①5月27日（土）　⑤10月21日（土）
②6月17日（土）　⑥11月18日（土）
③7月22日（土）　⑦12月　2日（土）
④9月30日（土）
いずれも14時～16時30分頃
【場　所】　青森魚菜センター（青森市古川1丁目11－16）
【参加料】　1，000円（材料費・保険料含む）
【定　員】　8～10名程度（応募多数の場合は抽選となります。）
【内　容】　① 旬の魚や選び方を聞こう。
② 家庭の万能包丁で魚をさばこう。
③ さばいた魚を使って調理・試食。
※食材等は開催日により異なります。

◆申 込 方 法　参加申込書にご記入の上、ＦＡＸまたはＴＥＬでお申し込みください。
※応募多数の場合は抽選となります。当選者にのみ開催日３日前に連絡します
※当日はエプロンをご持参ください。
※調理器具（包丁、料理バサミ、手袋）などは主催者が準備します。
◆お問合せ先　(株)青森魚菜センター　TEL 017-777-1367　FAX 017-777-1368

主催／(株)青森魚菜センター
協力／青森商工会議所・あおもり産品販売促進協議会

「お魚さばき方教室」　応募用紙

(株)青森魚菜センター　行　　FAX　017-777-1368

応募多数の場合は抽選となります。(当選者にのみ開催日３日前に連絡します)

参加希望日 ○で囲んで下さい	①5/27　②6/17　③7/22　④9/3　⑤10/21　⑥11/18　⑦12/2		
ふりがな 氏　名		生年月日	昭和　　(年齢　　歳) 平成　　年　　月　　日
住　所			
電　話	(日中連絡の取れる番号をご記入下さい。携帯可)		

※ご記入いただいた個人情報は、本事業以外の目的で使用することはありません。