

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

青森魚菜センター内の魚屋さんが教えるお魚さばき方教室を開催します

【日 時】 ① 10月20日(土) } 午後2時から
 ② 11月17日(土) } 4時30分まで
 ③ 12月 8日(土)

【場 所】 青森魚菜センター本店(青森市古川1丁目11-16)

【参加料】 1000円(材料費・保険料含む)

【定 員】 8名程度(抽選)

【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 さばいた魚を試食。
 ※食材等は開催日により異なります。

【持ち物】 エプロン



◆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。

※抽選のうえ、当選者のみ開催日5日前に電話連絡します。

※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
----------------	------------

..... 「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

参加希望日 ○で囲んで下さい	① 10/20	② 11/17	③ 12/8					
ふりがな 氏 名			生年 月日	昭和 平成	(年齢 歳)	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。

