

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 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。