

～食選力UP↑講座～

お魚、学ぶ講座 20限目

実践コース！おこぜ

4月17日（火） 19:00～

参加費

4,000円（材料費含む）

※お酒などのお持込はフリー

参加条件

本講座2年目の方を対象。調理場（飲食店等）での魚介調理の実務経験がある方。

募集人員

6名

@一般社団法人ローカリズム推進楽会
chat&cooking studio

場所

『食ool!(く～る!)』広島市中区三川町
(とうかさん近く)

申し込み

4月14日（土）12時までに
FBの参加ボタンを押してね！

※初めての方は
下記、申し込みフォームでお申込みください。
<http://www.local-fan.or.jp/>
✉irayama@local-fan.or.jp

内容

広島湾でとれる代表的な小魚「広島湾七大海の幸」のおこぜとアサリを予定しています。活きのままご用意しますのでお楽しみになさってください。

*おこぜを生き締めしお刺身を作る。わずかですが肝も楽しめます！

*アサリ料理

*座学は、おこぜの生態、種苗生産など



【お問い合わせ】



一般社団法人ローカリズム推進楽会
広島市中区三川町9-9-1203
(090) 4148-2261 (担当；平山)