

～食選力UP↑講座～

お魚、学ぶ講座 21限目

実践コース！カレイ

5月15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

5月12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

広島では、アマテガレイと呼ばれているが正式名称は、マコガレイ。広島市が力を入れている魚です。

*活きメ～5枚おろしにしてお刺身にチャレンジ☆カレイのお刺身、美味しいですよ！

*旨味がぎゅっと詰まった、ホタルイカを使った料理。

*座学は、マコガレイの種苗生産、放流、ヒラメとの違いなど。

【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)

